مصـادر ودراسات في تاريـخ العلوم العربيـة



منشورات جامعة حلب
معهد التراث العلمي العربي

الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب

تاليف ابن العديم ٥٨٨ هـ - ٦٦٠ هـ

الجزء الثاني

تحقيـق

سليمى محجوب — درية الخطيب

القسم الثاني

مخطوطة ابن العديم

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه نستعين

مقدمة المخطوط

كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » واحد من أهم الكتب المؤلفة في الفن المطبخي في العصر الوسيط ، إنه كتاب في الأطعمة والأغذية وطريقة صناعتها ، وفي الطب والعطور والمياه والصابون ، وبعض الاستعمالات الطبية للأطعمة وغيرها ، وكيفية تركيب بعض الأدوية منهـا .

وتأتي أهمية المخطوط :

أولاً : من غزارة مادته وتنوعها ، وشموله على أكبر قدر من الوصفات[1] .

ثانياً : ذكر المؤلف بعض الفوائد الصحية والاستطبابات الدوائية لبعض الأطعمة والمواد الغذائية ، وأهميتها في شفاء بعض الأمراض ، وهذه ظاهرة جديرة باهتمامنا ، ولاسيما أن الطب الحديث اليوم يتجه إلى التراث ويعود إلى الأغذية والأعشاب لمعرفة خواصها وفوائدها وطرق الاستفادة منها للمعالجة بها على أنها وسائل طبيعية بديلة تستغني عن العقاقير التي إن أفادت في شفاء مرض ما ، فإنها تترك أثرها السام في أعضاء أخرى من الجسم .

ثالثاً : يعطي الاطلاع على الأطعمة والأغذية وأنواعها ، ومدى اهتمام الناس بها في فترة زمنية ما . وفي عصر معين صورة عن الحياة الاجتماعية لهذا العصر ، والكتاب

(١) آثرنا استعمال كلمة « وصفة» على كلمة « طبق » التي تستعمل في مثل هذه المجالات ، لأن ما في الكتاب ليس أطباقاً تقدم فحسب ، وإنما فيه من الأشربة والمخللات والبخور والمياه، مما لاينطبق عليه كلمة « طبق » .

يكشف لنا عن تفنن أهل القرنين السادس والسابع الهجريين ، ولاسيما في مدينة حلب ، في فن الطهي وأفانين الطعام ، ما كان منه أساسياً كالخبز والمعجنات ، وما كان كمالياً كالمخللات والمقبلات وغيرها ، ويصور مطبخاً عربياً غنياً مسرفاً في البذخ والإنفاق وتناول الطيبات من المأكولات ، والتعطر بالفاخر من الطيب ، ولاشك أن المطبخ الذي يصفه المؤلف ، أو ذلك المعمل الذي كان ينتج تلك الأنواع من اللحوم والأطعمة المعجونة بالفستق واللوز ، والقطايف التي تتسايل جوذاباتها سمناً وعسلاً ، ليس معملاً عاماً لكافة فئات الشعب ، بل هو لفئة خاصة متميزة ثرية ، يدل على ذلك أسماؤها التي تنسب إلى شخصيات بأعينهم كالمتوكلية والبورانية والخاتونية والمأمونية والناصرية والفائزية . . . الخ . أو إلى أشياء أخرى كالربيعية والدينارية والفاختية ، مما يدل على سمة من سمات ذاك المجتمع .

رابعاً : يشير الكتاب إلى الأدوات المستعملة في الطهي والمواد الداخلة في تركيب أصناف الأغذية والعطور والصابون ، وغير ذلك ، مما يمكن أن يعطينا لمحة عن تاريخ التكنولوجيا في ذلك العصر ، وقد تكون ذات فائدة غير مباشرة لدراسة تاريخ التكنولوجيا في العصر الوسيط في بعض المجالات التي لم تصلنا منها المعلومات الوافية .

خامساً : إن إحياء فن المطبخ في التراث يتيح للمرأة المعاصرة خصوصاً، وللقارئ عموماً أن يطلع على مهارة المرأة العربية في هذا المجال ، ومدى تفننها في إعداد أنواع من الأغذية والأطعمة ، وتوصلها إلى إحدى الطرق الصحيحة والصحية في حفظ أنواعها وادخارها ، وخاصة خلال القرنين السادس والسابع الهجريين ، ويمثل هذا خلاصة القرون السابقة لها في هذا المجال .

إذن فكتاب «الوصلة» في فن الطهي يشمل لمحات من الطب والصيدلة والصناعة والفن . لذا رأينا من الضروري ألا يبقى طي النسيان ، قابعاً في رفوف المكتبات ، فآثرناه موضوعاً لتحقيقنا لنمسح عنه غبار السنين ونخرجه إلى النور .

٢ ــ المراجع التي تكلمت عن الكتاب وبيان الاضطراب الحاصل في اسم مؤلفه :

ورد ذكر هذا الكتاب عند حاجي خليفة في كشف الظنون[١] ، دون ذكر اسم المؤلف . وعرفه بأنه : « مختصر في المعاجين » . ثم أورد فاتحته وقسماً من المقدمة على

(١) ج ٢، ص٢٠١٤ طبعة بالأوفست ، مكتبة المثنى ــ بغداد عن طبعة إستانبول ١٩٤١ م .

طريقته في ذكر الكتب حيث قال : « أوله : الحمد لله الواحد القهار[1] . . . الخ . قال صاحبه ولم أضع فيه شيئاً إلا بعد أن ركبته مراراً وتناولته مدراراً ، بدأ فيه بالطيب لشرف قـــدره » .

وذكره بروكلمان في كتابه « تاريخ الأدب العربي » ، في الأصل وفي الذيل :

فأورده أولاً في الأصل[2] باسم « الوسيلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » ، ووضع بين قوسين اسم « الوصلة » ، ونسبه إلى ابن العديم الحلبي ، وذكر مخطوطتي برلين وبتنـــه ، وأشار إلى وروده عند حاجي خليفة .

ثم ذكره ثانية[3] باسم « وصلة الحبيب في وصف الطيبات والطيب » ونسبه إلى من اسمه « كمال الدين أبو القاسم عبد الدائم العقيلي الحبيب » ، وذكر مخطوطة بروسة في مكتبة حسين جلبي ، وعاد فذكر مخطوطة بتنـــه .

وقد أضاف في الذيل[4] إلى مخطوطاته المذكورة في الأصل عند ابن العديم مخطوطات المتحف البريطاني وبنكيبور والموصل ، وذكر أن مخطوطة الموصل تنسبه إلى يحيى بن عبدالعظيم ابن الجزار المتوفى سنة (٦٧٩ هـ ، ١٢٨١ م) .

وذكره[5] ككتاب مستقل آخر منسوب إلى ابن أخ مجهول للملك الأشرف المملوكي (٦٨٩ – ٦٩٣هـ ، ١٢٩٠ – ٤ م) ، استناداً إلى مخطوطة القاهرة[6] ، ولم يذكر مخطوطة حلب ، ولا مخطوطتي دمشق وإستانبول .

(١) لم ترد كلمة « القهار » في أي من مخطوطات الكتاب ، ولولا أن ما ورد بعدها يطابق ما في الكتاب لقلنا إنها مقدمة كتاب لأبي محمد بن نصر بن سيار الوراق (كان موجوداً سنة ٦٩٦ هـ) اسمه : الوصلة إلى الحبيب ليغتني به عن جهل الطبيب . (راجع فهرس المخطوطات المصورة لمعهد المخطوطات العربية ، التابع لجامعة الدول العربية تصنيف فؤاد سيد ، المعارف العامة والفنون المتنوعة ج ٤ ص ١٧٧ – ١٧٨ القاهرة ١٣٨٤ هـ ، ١٩٦٤ م) .

(٢) ج ١ ، ص ٤٠٥ (الطبعة الألمانية) .

(٣) ج ١ ، ص ٦٥٢ – رقم ٦ (الطبعة الألمانية) .

(٤) ذيل ج ١ ، ص ٩٦٥ (الطبعة الألمانية) .

(٥) ذيل ج ١ ، ص ٩٠٤ رقم ٩ (الطبعة الألمانية) .

(٦) أبحاث حول الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ للمستشرق رودنسون في مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٩ م.ص ١٢٢ .

وتحدث الدكتور سامي الدهان – رحمه الله – عن مخطوطاته ، فقال[1] :
« . . . . رأيناه في مكتبة برلين (رقم ٥٤٦٣ وتاريخه ١٠٠٠ للهجرة) سنة ١٩٤٦ .. . ورأينا نسخة منه كذلك في القاهرة ودار الكتب المصرية (رقم ٧٤ علوم صناعية ، وتاريخه ٧٠٣) ، وضعه المفهرس في باب العلوم الصناعية .

ومن هذا الكتاب نسخة في المكتبة الظاهرية بدمشق ، ومنه نسخة في الآستانة . . . كما أننا لم نجد على نسخة دار الكتب المصرية ونسخة الظاهرية نسبة إلى أحد » .

فمن هو مؤلف النسخة الأصلية لكتاب « الوصلة » ؟ وما أصل الكتاب ؟ ومتى ألف؟

النص نفسه لايساعدنا على الإجابة على مثل هذه الأسئلة إلا بصورة تقريبية ، وأدق ما يرد من ذلك هو جملة وردت في نهاية الوصفة الثانية للقرع في باب المخللات(ص١٧٩)[2] تقول : « وهذا القرع تعلمناه من بنت صاحب ماردين زوجة الملك المعظم بن الملك العادل » .

الملك الأيوبي الملك المعظم عيسى شرف الدين بن الملك العادل ولد في (٥٧٦هـ–١١٨٠م) وصار ملكاً على الكرخ من سنة (٥٩٢ – ٦١٥ هـ) ، ثم حكم دمشق من (٦١٥هـ–١٢١٦ م) إلى موته في (ذي الحجة ٦٢٤ هـ، تشرين الثاني ١٢٢٧ م) ، وقد تزوج فعلاً ابنة أحد أراتقة ماردين قطب الدين إيلغازي الثاني (٥٧٢ – ٥٨٠هـ)، وهي الأميرة عزيزة الدين أخشاور أخاتون ، التي أمرت ببناء المدرسة الماريدانية في دمشق سنة (٦١٠ هـ) ، وجعلتها وقفاً في سنة (٦٢٤ هـ) . وبعد وفاة زوجها عادت إلى ماردين حيث حجت ، وقضت بقية حياتها تعاني الفاقة والفقر حتى إنها أصبحت تسقي الماء ، وقد امتدّ بها العمر فترة طويلة بعد وفاة زوجها . وعلى هذا يمكننا القول : إن مؤلف الكتاب ربما تمكن من أن يقابلها ويأخذ عنها ، وهو شاب ، وعندما تقدمت به السن ألف كتابه هذا . هذا الافتراض وما عرفناه من حياة هذه الأميرة يعطينا شيئاً من الحقيقة .

---

(١) زبدة الحلب من تاريخ حلب – تحقيق د . سامي الدهان ، منشورات المعهد الفرنسي بدمشق ١٣٧٠ هـ / ١٩٥١ م (م ٤٨ ، ٤٩) .

(٢) هذا الرقم يشير إلى رقم صفحة المخطوطة المثبت في أحد هامشي الكتاب الأيمن أو الأيسر، وكذلك كل ما سيرد من أرقام صفحات سواء في حواشي هذه المقدمة أو في أصل الكتاب ، وقد اضطررنا إلى ذلك لعدم تمكننا من الإشارة إلى أرقام الصفحات المطبوعة ، والمقدمة تطبع أولا قبل الكتاب ،وأرقام المخطوطة ثابتة على حين أن أرقام الطبع لم تثبت بعد .

وهناك عبارة أخرى وردت في فصل الكباد من باب المخللات والملوحات أيضاً[1] تقول : « تعلمته من دار الملك الكامل من جواري الخلفاء القصوريات » ، فالمؤلف إذاً قد عاش في زمن الملك الأيوبي . الكامل بن الملك العادل وأخو الملك المعظم الذي تولى السلطنة من سنة (٦١٥ هـ،١٢١٨م) إلى وفاته في (رجب سنة ٦٣٥ هـ، آذار ١٢٣٨ م) .

وآخر ملاحظة نجدها في نوع من الحلوى اسمه « ناصرية » ، وقد أطلقت عليها هذه التسمية لأنها « كانت تعمل في دار الملك الناصر صاحب حلب[2] » فنسبت إليه .

الملك المقصود هنا هو صلاح الدين يوسف الملك الناصر ، حتماً ، الذي صار سلطاناً على حلب منذ عام (٦٣٤هـ،١٢٣٦ م) ، ثم أصبح سلطاناً على دمشق في (٦٤٨ هـ،١٢٥٠ م) ، وقتله هولاكو لما غزا البلاد في (٦٥٩ هـ،١٢٦١ م) ، ولقب « صاحب حلب » أعطي له ، ليميزه عن سميّه : صلاح الدين الأيوبي . ولو أخذنا بعين الاعتبار أن أسمه لم يتبع بالعبارة المرافقة دائماً لاسم من مات من الرجال « رحمه الله » في مجموعة (آ) ، وأما في مجموعة (ب) فقد ثبتت هذه العبارة . أي أنه كان حيّاً زمن تأليف الكتاب ، يكون الكتاب إذاً قد ألف قبل سنة (٦٥٩ هـ،١٢٦١ م)[3] .

وجملة هذه الملاحظات تحملنا على الاعتقاد بأن الكتاب قد ألف في عصر الأيوبيين ، كما يبدو أن المؤلف قد نشأ في بحبوبة من العيش ، بالقرب من بلاطات عدة من الملوك الأيوبيين ، وكان على صلة وثيقة بهم ، يتجول في بلاطاتهم ، ويشاركهم موائدهم ، ومن يدري فلعله كان يدخل مطابخهم ليرى ما يجري فيها ، وكيف تعد الأطعمة الفاخرة لهم والتي وصفها في كتابه هذا . وسواء كانت هذه الملاحظات المأخوذة من نص الكتاب نفسه جازمة أم لا ، فإنها تمنحنا فرصة القول بوجود مؤلف سوري له ، عاش في وسط سوري متحضر متقـــدم .

وسنرى أن مخطوطة برلين تنسبه إلى المؤرخ الحلبي « كمال الدين بن العديم » ،

---

(١) ص ١٨٥ من المخطوط .

(٢) ص ١٢٤ من المخطوط .

(٣) عن – أبحاث حول الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ للمستشرق رودنسون– في مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٩ م – بتصرف .

ومخطوطة الموصل تنسبه إلى الشاعر والمؤرخ المصري « ابن الجزار » ، ومن المؤكد أن اسم «كمال الدين أبو القاسم عبد الدائم العقيلي الحبيب » الذي يرد كمؤلف للكتاب في مخطوطة القاهرة هو « كمال الدين بن العديم » .

والجدير بالذكر أن الفترة التي عاش فيها كل من هذين المؤلفين « ابن العديم » و « ابن الجزار » توافق تماماً الفترة التي يرجح أن يكون الكتاب قد ألف خلالها ، ولاسيما « ابن العديم » . وحسب المعطيات الواردة في نص الكتاب نفسه ينبغي علينا أن نقول : إن المؤلف قد عاش أو على الأقل قد تردد على بلاطات السلاطين ، وهذا ينطبق على حياة ابن العديم الذي صار وزيراً لعدة أمراء أيوبيين ، ولاسيما الملك الناصر صاحب حلب .

ولكن كيف نفسر ما ورد في مخطوطة القاهرة من أن المؤلف هو الأمير ابن أخي الملك الأشرف ! ؟ .

احتمالات ثلاثة ممكنة ، الأول : أن يكون الكتاب قد ألف من شخص مجهول ثم نقحه ابن العديم هنا ، كما نقحه الأمير الأيوبي هناك ، كل على حدة وبصورة مستقلة عن الآخر ، وفي أزمنة متوازية .

والاحتمال الثاني أن يكون أحدهما هو المؤلف ، والثاني هو المنقح دون أن ننسى أن الإشارة إلى الملك الأشرف ، وأنه عم المؤلف لاتوجد إلا في النسخة القاهرية .

والاحتمال الثالث ، أن يكون ابن الجزار قد ألف كتاباً آخر في الطبخ غيره ، ونسبة كتاب « الوصلة . . . » إليه يمكن أن تكون قد حدثت بسبب لبس في الأسماء . ففي الواقع نجد أن ابن الجزار قد كتب « فوائد الموائد » ، ذلك الكتاب الذي يرتبط موضوعه بموضوع كتاب الوصلة « الوصلة . . . » وهما موجودان في المتحف البريطاني في مخطوطة واحدة[1] .

أما الدكتور سامي الدهان — رحمه الله — فيرجح نسبته إلى ابن العديم إذ يقول[2] :

(١) عن أبحاث حول الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ ، في مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٩ م — بتصرف .

(٢) زبدة الحلب في تاريخ حلب — تحقيق ، د . سامي الدهان — منشورات المعهدالفرنسي بدمشق ١٣٧٠ هـ ، ١٩٥١ م (٤٩ م) .

« ولا نستبعد أن يكون الكتاب لابن العديم ، فقد وقعنا فيه على موضوعات طرقها في تذكرته[1] قريبة منها في النص والمعنى ، وفيها عبارات برمتها تشبه أسلوب ابن العديم ، وليس غريباً على ابن العديم أن يطرق الموضوع ، فقد كتب فيه المؤلفون ليدلوا على تضلعهم ومعرفتهم . . . » .

وربما كان هناك احتمالات أخرى غير ذلك ، والنتائج التي يمكن أن نصل إليها حالياً ، ولا نتجاوزها بحال من الأحوال هو أنه قد ألف كتاب في الطبخ هو كتاب « الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » ، في الفترة الأيوبية ، ألفه مجهول نشأ في حياة البلاط ، ووضع مادته الأساسية ، ثم أدخلت عليه عدة تنقيحات وإضافات ، من شخصيات متعددة ، وكل أضاف إلى مادة الكتاب الرئيسية وصفات جديدة ، وتعليقات شخصية ملاحظاً الظروف التي وجد فيها هذا الصنف أو ذاك ، أو المكان الذي ذاق فيه هذا اللون أو ذاك ، أو عمن أخذ هذه الوصفة أو تلك ؟ وفي عداد أولئك المؤلفين سواء منهم الأصليون أو ممن نقحوه ، هناك أمير أيوبي ، والمؤرخ كمال الدين بن العديم ، ومن المحتمل أن يكون في عدادهم أيضاً الشاعر والمؤرخ ابن الجزار[2] .

٣ ـ أقسام الكتاب :

يتألف الكتاب من مقدمة صغيرة وعشرة أبواب ، ويبين المؤلف في المقدمة سبب تأليفه فيقول[3] : « فإنه لما كان معظم اللذات الدنيوية والأخروية في تناول شهي المآكل والمشارب ، وكان تطييب البدن والثياب مما يقرب إلى الأحباب والحبايب . . . وفي تناول الطيبات تقوية على العبادة للعبد ، وهي تستخرج من القلب خالصة الحمد . . . فلهذا جمعت هذا الكتاب وسميته كتاب : « الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب . . » ثم يقول : إنه اعتمد فيه على تجربته الشخصية ، وإنه لم يضع فيه شيئاً « إلا بعد أن ركبته مراراً وتناولته مدراراً ، واستخلصته لنفسي وباشرته بذوقي ولمسي » . ويبدأ فيه بالطيب « لشرف قدره وطيب عرفه وانتشار ذكره » .

---

(١) تذكرة ابن العديم .

(٢) عن « أبحاث حول الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ » في مجلة الدراسات الإسلامية لعام ١٩٤٩ م – بتصرف .

(٣) ص ٣ من المخطوط .

ويسوق بعد هذه المقدمة أبواب الكتاب العشرة ، وهناك قسم أضيف إلى الكتاب بعنوان : « زيادات ليست من الكتاب » ، وردت في ثنايا الباب الرابع .

٤ – **مخطوطاتـــه :**

المخطوطات المعروفة لهذا الكتاب حتى الآن عشر وهي :

١ – الأحمديـــة (حلب) .

٢ – الظاهرية (دمشق) .

٣ – المتحف البريطاني (لندن) .

٤ – أحمـــد الثالث (إستانبول) .

٥ – برلين (ألمانيا) .

٦ – بتنـــه (الهنـــد) .

٧ – بنكيبور (الهنـــد) .

٨ – القاهرة (مصر – دار الكتب المصرية) .

٩ – الموصل (العراق) .

١٠– حسين جلبي (بروسه أو بورسه – تركيا) .

وذكر الدكتور محمد صالحية في رسالة خاصة وجود مخطوطة أخرى برقم (٤٤٥ معهد الدراسات الشرقية ! ؟) .

سنتحدث فيما يلي عن مخطوطاته الست الأولى التي ورد ذكرها سابقاً من دراسة مكبرات لميكروفيلمات لها ، استطاع معهد التراث العلمي العربي بحلب أن يقتنيها ، كما اطلعنا على مخطوطتي الأحمدية والظاهرية (الأصل) . وأما المخطوطات الأربع الأخيرات فسيكون حديثنا عنها مستقى من الفهارس المختلفة . هذا وقد استقينا معلومات جمة وقيمة عن هذا الكتاب ومخطوطاته جميعاً في مقال للمستشرق رودنسون في مجلة الدراسات الإسلامية[1] كما أرسل الينا حينما احتجنا بعض منشوراته المتعلقة بهذا البحث فله عظيم شكرنا وامتناننا .

(١) لعام ١٩٤٩ م ، أبحاث حول "الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ – ص ١٢٢ فما يليها . . .

قسمنا المخطوطات الست الأولى إلى فئتين : فئة ـآـ وتضم مخطوطات الأحمدية والظاهرية والبريطانية ، وفئة ـبـ وتشمل مخطوطات أحمد الثالث وبرلين وبتنه ، وذلك لاعتقادنا أنها ترجع إلى أصلين متقاربين تبعاً لاتفاقها في الكلمات والتعابير وترتيب الوصفات ، وفي الأخطاء والخروم عند وجودها ، وهي جميعاً تحتوي على القسم المعنون بـ « زيادات ليست من الكتاب » .

وسنرى هذا مفصلاً في دراستنا لهذه المخطوطات كل على حدة ، فيما يلي :

١ ـ مخطوطة الأحمدية :

وتوجد حالياً في المكتبة الوقفية في حلب[١] وقد صنفت مع مخطوطات الطب والصيدلة فيها من كتب المكتبة الأحمدية برقم(١٢٧٨)ـ رقمها في معهد التراث(١١٧٥)ـ وقد استطعنا بفضل سماحة أمين المكتبة الأستاذ أنور السردار أن نطلع عليها وندرسها بدقة ، فله منا جزيل شكرنا وامتناننا . وهي من كتب السيد أحمد أفندي طه زاده التي وقفها على مدرسته سنة(١١٦٥ هـ،١٧٥١ـ٢ م)، يؤكد ذلك ختمه الموجود على الصفحة الأولى منها ، وقد كتب فيه : « من الكتب التي وقفها السيد[٢] أحمد أفندي طه زاده على مدرسة الأحمدية التي أنشأها بمدينة حلب الشهباء سنة ١١٦٥ »[٣] ، كما كتب أيضاً بعرض الصفحة الأولى منها وبخط مغاير لخط النسخة :« وقف مدرسة الأحمدية بمدينة حلب المحمية » ، سطرتها (٢٤×١٧) سم (حجم وسط) ، وفيها (٨٩) ورقة من الورق المقوى ، مغلفة بغلاف عادي ، تحتوي كل صفحة على (١٥) سطراً في كل سطر (٩ـ١١) كلمة . رقمت الأوراق في الوجه الثاني من الورقة ، وفي الزاوية اليسرى من أسفلها من (١ـ٩٠) ، رمزنا لهذا الوجه بـ (ظ) وللأول بـ (و) ، والورقتان الأولى والعاشرة ناقصتان .

تبدأ المخطوطة[٤] بـ : « وحبب إليه من الدنيا زهرة النساء ورائحة الطيب . . . » ،

---

(١) تألفت المكتبة الوقفية في حلب من مخطوطات المكتبات التالية الأحمدية والعثمانيةوالأوقاف الشرفية والصديقية والرفاعية والمولوية والحسروية المندمجتان، والوطنية ، وتضم (٥٢٤٠) مخطوطة بينها من المجاميع (٤٦٠) تصل بأعدادها من الرسائل إلى (٢٢٣٠) . عن أمين المكتبة الحالي الأستاذ أنور السردار .

(٢) كلمة « السيد » هنا تعني أنه من آل البيت ، وقد أخذت العائلة فيما بعد اسم « جلبي » .

(٣) انظر الصفحات المطبوعة من المخطوطة .

(٤) انظر الصفحات المطبوعة منها .

وفي اعتقادنا أن الورقة الأولى الناقصة تحتوي على عنوان الكتاب في وجهها الأول ، وعلى الصفحة الأولى من النص الأصلي وهو الذي يبدأ بالمقدمة .

وتنتهي المخطوطة بـ :[1] « . . . وإن ترك فيه كافور فهو أحسن ». وينقص آخر المخطوطة ، بالمقارنة مع بقية المخطوطات قرابة أربع ورقات فلا شك أن المخطوطة الأصلية إذاً كانت تحتوي على (٩٤) ورقة تقريباً ، وقد بترت بعض الكلمات من هوامشها بسبب قص أطراف أوراقها .

لانعلم شيئاً عن الفترة التي نسخت فيها أوراق هذه المخطوطة ، ويبدو أن الورقة الأولى التي تحمل العنوان كانت موجودة آنئذ ، وإلا لما أمكن كتابته ، وهو مطابق لمخطوطات الكتاب التي نعرفها ، وبعد فقدان الورقة الأولى والعاشرة والأخيرات غلف الكتاب بغلاف عادي ، وبخطأ في الترتيب ، وحمل أرقاماً جديدة في الأعلى وإلى اليسار من (١–٨٨) دون الانتباه إلى هذا الخطأ ، فلو فتحنا المخطوطة حالياً لوجدنا أولاً الورقة الأولى وعلى وجهها الأول الرقم (١) في أعلاها إلى اليسار ؛ ومن ثم تتسلسل الأرقام حتى (٨٨) ، علماً أن الكتاب – كما قلنا آنفاً – تنقصه الورقة الأولى والعاشرة ، وبضع ورقات من آخره .

أما خطأ الترتيب فقد وقع ابتداء من ورقة (٨) ، إذ يجب أن تأتي بعدها مباشرة الأوراق (٣٩ – ٧٨) ، ثم الأوراق (٩ – ٣٨) ؛ وتنتهي بالأوراق (٧٩ – ٨٨) ؛ مع الانتباه إلى وجود خرم فيها ، وهو الورقة العاشرة بين (٨ و ٣٩) حسب الترقيم الجديد .

وقد أعدنا في تحقيقنا ترتيب الأوراق كما يجب أن يكون ؛ واستعملنا أرقام النسخة الأصلية الموجودة في ظهر الورقة ، وفي الزاوية اليسرى من أسفلها ، وكل ما يرد من أرقام لهذه المخطوطة ، في الكتاب فهو من أرقام النسخة الأصلية ؛ وذلك لأنها في اعتقادنا الصورة الطبيعية والواجب عرضها لهذه المخطوطة ، فأرقامها تتتابع بصورة منطقية ، ولا نضطر ، فيما لو استعملنا الترقيم الجديد ، أن نقفز من (٨ إلى ٣٩) ، ثم من (٧٨ إلى ٩) ، ثم من (٣٨ إلى ٧٩) ، كما يجب أن يكون عليه الكلام في شكل هذه الأرقام ، السفلية الأصلية منها ، يأخذ الرقمان الصفر والخمسة (٠ ، ٥) شكل أرقام شرقية قديمة مهجورة « شكل هندي[2] » ،

---

(١) انظر الصفحات المطبوعة منها .

(٢) أبحاث حول الوثائق . . . مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٩ م – ص ١١٨ .

فالصفر يأخذ شكل الدائرة غير المنتظمة المفرغة أو شكل الحلقة ، والخمسة تأخذ شكل رقم (٤) مغلقاً بذيل إلى يمينه (٥) الكتابـــة فيها مستقيمة والخط واضح ، السين والشين أسنانهما الثلاثة مميزة ، والتشديد والشكل موجودان غالباً ، لكن السكون مفقود ، والتاء المربوطة تكتب دون نقاط ، ويوضع بعد واو العلة ألف (أرجوا) . وربما أسقط الناسخ سطراً أثناء كتابته لوجود كلمتين متماثلتين في سطرين متتاليين كما في ص (٢١/و)[١] منها فقد سقط ما بين العبارتين « ويقلب عليه » المتماثلتين .

كتبت عناوين الأبـــواب والتقسيمات الفرعية وأحياناً الكلمات الأولى باللون الأحمر ، كما ميزت بعض العناوين بخط فوقها ، وكتبت أسماء الأبواب ثانية في الهامش عند ورودها بعرض الصفحة ضمن خط مغلق ، ماعدا « الباب التاسع في أنواع الأشنان » فقد كتب دون خط مغلق حوله ، ووضع « الباب الثامن في المخللات والملوحات » الوارد في سياق الكتاب ضمن خط مغلق أيضاً .

٢ — مخطوطة الظاهرية :

وتوجد في المكتبة الظاهرية بدمشق ، وقد صنفت في باب الطب والصيدلة برقم ٣٢٥٩[٢] ، وقد حصلنا على ميكروفيلم لها — رقمه في معهد التّراث — ١٦٤٢ — وذلك بفضل مؤازرة القائمين على شؤون مجمع اللغة العربية والمكتبة الظاهرية ، فلهم منا شكرنا الجزيل وتقديرنا الكبير .

تقع هذه المخطوطة في (١٦٣) صفحة ، الرقم (١٦) مكرر ، مسطرتها ١٨×١٣,٥ سم (حجم وسط) ، في كل صفحة (١٧) سطراً ، وفي كل سطر (٧—١٠) كلمات ، مرتبة ترتيباً جيداً ، وفيها خرم كبير بين صفحتّي (١٨ و ١٩)[٣] ، وخرم آخر بين صفحتّي (٤٢ و ٤٣)[٤] .

(١) ص ٤٤ .
(٢) فهرس مخطوطات دار الكتب الظاهرية ، الطب والصيدلة — وضع صلاح محمد الخيمي ج ٢ — ص ٣٢٤ .
(٣) راجع هامش ص ٢١ .
(٤) راجع هامش ص ٣١/ و (ح) .

كتب على رأس الصفحـــة الأولى : « وقف الملا عثمان الكردي على أرحامه وسائر المسلمين » ، وكتب على رأس الصفحة الثانية : « وقـــف » ، وطبعت تتمة العبارة السابقة : « الملا عثمان . . . الخ » بعكسها ، فكأن الناسخ كتب الصفحة الأولى ثم قلبها فطبعت على الصفحة الثانية فظهرت الكتابة معكوسة ، وخط هذه العبارة في الصفحتين غير خط ناسخ الكتاب . وأما في الصفحة (١٦٢) قبل الأخيرة فقد كتب على رأسها « وقف » وكتب في نهاية ص (١٦٣) العبارة : « وقف الملا عثمان الكردي على أرحامه وسائر طلبة العلم من المسلمين » . والخطان في هاتين الصفحتين كخط العبارة نفسها الوارد في أول المخطوطة . وهناك ختم في الهامش الأيمن من الصفحة الأولى كتب فيه : « المكتبة العمومية دمشق الشام ١٢٩٧ » ، وهي المكتبة الظاهرية حالياً يناظره ختم آخر مثاه في الصفحة الأخيرة منها .

فاتحتها بعـــد البسملة : « رب يسر يا كريم ، الحمد لله الواحد الخلاق المتكفل بالأرزاق . . . الخ » وخاتمتها : « ومن منافعه أنه شفاء للخفقان والله أعلم ، تم الكتاب والله الموفق للصواب والحمد لله وحده وصلواته على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً وحسبنا الله ونعم الوكيل » .

هذه المخطوطة « من مخطوطات القرن التاسع أو العاشر الهجري »[1] تتضمن أبواب الكتاب العشرة بتقسيماته وزياداته . الخط واضح مقروء ، غير مشكول ، كتبت « بمداد أسود عدا العناوين ورؤوس الفقر فقد كتب بالمداد الأحمر »[2] ، تكتب الألف المقصورة بالألف تارة « يخلا ، يقلا » ، وتحتها نقطتان تارة أخرى « يصفي ، ينقي » ، همزة الألف الممدودة مفقودة « إنا » لكلمة « إناء » . وقد يسقط الناسخ سطراً أثناء الكتابة بسبب وجود كلمتين متماثلتين في سطرين متتاليين كما في ص (٥٠)[3] منها فقد سقط ما بين كلمتي « الخبز » المتماثلتين ، وفي ص (٥٤) سقط ما بين كلمتي « الباذنجان » المتماثلتين[4] أيضاً ،

---

(١) فهرس مخطوطات دار الكتب الظاهرية ، الطب والصيدلة وضع صلاح محمد الخيمي ج ٢ ص ٣٢٥ .

(٢) المصدر السابق ص ٣٢٦ .

(٣) ص ٤٢ / ظ (ح) .

(٤) ص ٤٤/و (ح) .

وفي غير ذلك من الصفحات . وقد تختلف مع مجموعتها (آ) في بعض العبارات ، وعندها تتفق ومجموعة (ب) كما في ص (٦٢)[١] فقد وردت العبارة : « حتى لايترك فيه من القشر طعم »، وهي فيها متفقة مع مجموعة (ب) ، فهل صححت عن نسخة أخرى ؟ ! ربما .

٣ ــ مخطوطة المتحف البريطاني :

وتوجد في المتحف البريطاني في لندن برقم (Or. ٦٣٨٨) ، ويملك معهد التراث صورتين لها على ميكروفيلمين برقم (مجموع ١٨٣٩ ، ومجموع ١٩٦٠) .

تحتوي المخطوطة على (٩٤) ورقة ، مسطرتها حوالي ١٥ــ١٨ سم (حجم وسط) ، في كل صفحة (١٩) سطراً ، وفي كل سطر (٨ــ١٢) كلمة . الخط فيها واضح جميل ، غير أن النقاط مهملة غالباً ، والشكل مفقود .

في هذه المخطوطة كتابان ، الأول « فوائد الموائد » لجمال الدين يحيى بن عبد العظيم المعروف بالجزار ، وهو يشغل الصفحات (١ــ١٧) ؛ وخاتمته تشير إلى تاريخ انتهاء نسخه وهو « اليوم الرابع عشر من شهر شوال سنة أربع وثلاثين وسبعمائة »[٢] (٨ حزيران ١٣٣٤ م)[٣] .

ويبدأ كتاب « الوصلة إلى الحبيب » من ورقة (١٧ ــ ٩٤) ، على الوجه الأول من الورقة (١٧) اسم الكتاب دون ذكر اسم المؤلف .

فاتحتها بعد البسملة[٢] : « رب يسر الحمد لله الواحد الخلاق المتكفل بالأرزاق . . الخ » أما خاتمتها فهي كخاتمة النسخة السابقة نفسها إلى « ونعم الوكيل » دون ذكر للوقف الذي نجده في نسخة الظاهرية طبعاً .

هذه النسخة تطابق نسخة الأحمدية في استخدام « ال » التعريف أو عدمه ، فمثلاً « ست شنع »[٤] هي فيهما بدون « ال » على حين هي في نسخة إستانبول « ست الشنع » ؛

---

(١) ص ١٠٤ من الكتاب .

(٢) انظر الصفحات المطبوعة منها .

(٣) أبحاث حول الوثائق العربية . . . مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٩ م ــ ص ١٢٠ .

(٤) ص ٧٩ .

كما تتطابقان في استعمال الصاد والسين والزاي والفاء في الكلمات : « يصلق ، يسلق » ، « كسفرة ، كزبرة » ، « ثوم ، فوم » . وتتطابقان في تقديم كلمة أو عبارة على أخرى . أو تأخيرها ، ففي نسخة إستانبول مثلاً نجد : « ويرفع ويطيب »[1] على حين أن العبارة فيهما « ويطيب ويرفع » ؛ ويدلنا هذا على أن إحداهما نسخت عن الأخرى ، فأية واحدة منهما هي التي نسخت عن الأخرى ؟

نقول إن النص في هذه المخطوطة كامل ، عدا خرم يبدأ من السطر الأول من ص (٤١/و)[2] ؛ إذ تبدأ هذه الصفحة بعبارة : « مثله ماء ليمون مثله » ؛ ثم يضع الناسخ إشارة بعدها ، ويكتب في الهامش أعلى الصفحة : « ماء حصرم مثله ويرفع » ، وهـذه العبارة هي نهاية وصفة « المقلى الإسكندري [2] » ؛ ثم يتابع الكتابة فيقول [3] : « مثـل الأسيوطية . . . الخ » ، وبذلك يكون قد أسقط « صفة مقلى يسمى جاني ماني » و « صفة مقلى ساذج » ثم « الباب السادس في الأطعمة والمنشقات والسنبوسك » ، وفيه أنواع كلها ساقطة إلى أن نصل إلى النوع الأخير من السنبوسك ، وفي منتصفه ترد العبارة : « مثـل الأسيوطية . . . » وهنا تستأنف هذه النسخة الكتابة .

ولهذا النقص أهمية كبيرة إذ يرينا أن هذه المخطوطة هي التي نسخت عن الأحمدية ؛ وفي الواقع ، فإن هذا النقص يقابل الصفحتين (٢٩/ظ و ٣٠/و) من نسخة الأحمدية ، إذ تنتهي الصفحة (٢٩ / ظ) بالعبارة : « ماء ليمون مثله » التي يبدأ بعدها نقص مخطوطة لندن ، وتبدأ ص (٣٠/ظ) من نسخة الأحمدية بعبارة « مثل الأسيوطية »[4] التي تستأنف مخطوطة لندن بها الكتابة ، وعلى هذا فالناسخ قلب ورقتين معاً سهواً ، وتمم الكتابة دون أن يفطن لما فعل .

ولكن كيف نفسر التصحيح الوارد في أعلى الصفحة في الهامش ؟ هل لاحظ الناسخ نفسه هذا النقص ، وهو يعيد قراءة النسخة ثانية فأراد أن يستدركه بتكملته الوصفة الأخيرة غير المنتهية على الأقل ؟ هذا ممكن ، لأن هناك إشارات أخرى وعلامات تدلنا على مراجعة

---

(١) ص ١٥٥ .

(٢) ص ٢٩ / ظ (ح) .

(٣) ص ٦٤ .

(٤) ص ٦٤ .

النسخة ؛ فهناك هوامش كثيرة مضافة إليها ، بها يستدرك الناسخ بعض النواقص مما لم يذكر في نسخة الأحمدية ، كما أن هناك تصحيحات عديدة لم ترد في الأحمدية ففي ص (٧٢/ظ)[١] مثلاً في وصفة « قاروت » ، كتب الناسخ أولاً : « وإذا أخذ الأرز المطحون طحن وحمص » ، ثم ضرب على كلمة « المطحون » بخط وكتب في الهامش « المغسول » ؛ وفي ص (٧٤/و)[٢] ورد « أفلاغون » وفوقها الحرف «ص» مؤكداً على صحتها ، ووضع إشارة فوقها وكتب في الهامش « أفلاغمون » ، وفوقها الحرف «خ» مشيراً إلى خطئها . وفي هذا دلالة على أن الناسخ أو مراجعاً آخر قابلها على نسخة أخرى من مجموعة أخرى ، قد تكون من مجموعة (ب) لأن التصحيحات تتفق ونسخ هذه المجموعة في الأعم الأغلب ، فسجل ما رآه ناقصاً وصحح ما رآه غير صحيح ؛ وفي الغالب أن الناسخ نفسه هو الذي فعل ذلك لأن الخط واحد في المتن والهوامش .

وهناك ورقتان وضعتا في غير مكانهما ، وهما الورقتان ذواتا الرقمين (٥٧ و ٥٨) ومكانهما الصحيح بين الورقتين (٤٣ و ٤٤) .

تاريخ النسخ غير مثبت في هذه المخطوطة ، ولا يبعد أن يكون تالياً وغير بعيد من تاريخ نسخ الكتاب الأول « فوائد الموائد » وهو سنة (٧٣٤ هـ) .

وذيلت النسخة بـ « لطيفة[٣] » .

وقد أصاب النسخة بعض التلف ، فهناك بياض يبدأ شفافاً قليلاً ابتداء من ص (٧/ظ)[٤] ، إذ تبدو الكلمات في بعض أجزاء الصفحات مشوهة وغير واضحة ، ثم تغيب كلية في آخر النسخة . فكأن هناك مادة مزيلة للحبر وقعت على النسخة من آخرها فمحت كلماتها ، وأحدثت هذا البياض .

٤ ــ مخطوطة أحمد الثالث :

وتوجد في مكتبة أحمد الثالث (طوبقبو سراي) في إستانبول برقم (٢٠٨٨) مجهولة

(١) ص ١٥٥ .
(٢) ص ١٥٩ .
(٣) انظر هوامش نسخة ط .
(٤) انظر هامش ص ١٤٨ .

المؤلف ، نسخت في (٧٣١ هـ = ١٣٣٠/١ م) .

ويملك معهد المخطوطات العربية في القاهرة نسختين مصورتين عن هذه المخطوطة . وقد أورد واضع الفهرس في الهامش[١] أن بعض المصادر تنسبه إلى : « عمر بن أحمد المعروف بكمال الدين بن العديم الحلبي المتوفى سنة ٦٦٠ هـ » ؟ وذكر في النسخة الثانية أنها[١] « تمت كتابة سنة ٧٣١ هـ . . . الخ » ، ثم أورد فاتحة الكتاب وخاتمته .

وتملك دار الكتب المصرية صورة لنسخة إستانبول هذه برقم (٧٤٥ / طب)، وعنها صور معهد التراث ميكروفيلماً حمل الرقم (٣٤) ، عدد صفحاتها (٢٣١) قياس ٢٠—٤٠ تحتوي كل صفحة على (١٥) سطراً ، في كل سطر (٧ — ٩) كلمات .

كتب على الصفحة الأولى بالعرض ، وهي بحجم صفحتين من الكتاب[٢] : «كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » دون نسبة إلى أحد ، وكتب تحته « من قبل الطب » ، كما أن هناك في الزاوية اليسرى كتابة تزيينية ثم « وصفة دوا عرق »[٣] بخط مغاير لخط النسخة ، وفي أيمن الصفحة وبعرضها مستطيل أسود ، وفي نهايتها ختم بيضوي الشكل ، يناظره ختم آخر يشبهه في الزاوية اليمنى من الصفحة (٢٣٠) . وكلا الختمين مع المستطيل غير مقروء الكلمات . وفي منتصف الهامش العلوي للصفحة الثانية ختم دائري كتب فيه : « الحمد لله الذي هدانا لهذا وما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله » ، ثم توقيع .

وتبدأ النسخة بعد البسملة[٤] بـ « رب يسر وتمـــم بخير الحمد لله الواحد الخلاق المتكفل بالأرزاق . . . الخ » .

وتنتهي بالخاتمة الآتية[٤] : « . . . من منافعه شفاء الخفقان والسم . تم الكتاب بحمد الله تعالى وحسن توفيقه ولطفه في خامس شهر المحرم من سنة أحد[٥] وثلاثين وسبعماية

(١) فهرس المخطوطات المصورة لمعهد المخطوطات العربية – تصنيف فؤاد سيد المعارف العامة والفنون المتنوعة – ج ٤ – ص ١٨٠ – القاهرة ١٣٨٤ هـ ، ١٩٦٤ م .

(٢) انظر الصفحات المطبوعة منها .

(٣) انظر هوامش نسخة س .

(٤) انظر الصفحات المطبوعة منها .

(٥) صوابه : إحدى .

أحسن الله خاتمتها ، الحمد لله حق حمده وصلاته على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً ، تام » وتحت كلمة « كثيراً » كتب « ليز »[1] ، ثم ورد في ص (٢٣١) وصفة إضافية هي « سفوف نافع للفؤاد »[2] بخط مغاير .

الخط فيها واضح مقروء ، مضبوط بالشكل غالباً ، وإن كان ضبطه غير صحيح أحياناً ، كتبت العناوين والكلمات الأولى أحياناً بخط أكبر ، وكررت الفقرات : « نوع ثالث حلو مثل اللبابية ، والنوعان الأول والثاني من الملوخية » الواردة في ص(٧٠ — ٧١)منها . وتتميز في استعمالها الكلمات « مصحون » بدلاً من « مسحوق » و « يصلق » وما اشتق منها بالصاد ، وتضع للألف المقصورة نقطتين « إلي ، علي » ، وقد تكتبها ألفاً حين يجب أن تكون بالألف المقصورة « يقلا ، منقا » ، وهمزة الألف الممدودة مفقودة « الوعاء الحمرا » ، أما كلمة « الهواء » فهي تارة « الهوى » وتارة « الهوا » وياء المضارعة تضع فوقها نقطتين أحياناً . وقد يسقط الناسخ سطراً أثناء الكتابة أحياناً لوجود كلمتين متماثلتين في سطرين متتاليين كما في ص (٤٢) منها ، فقد وردت كلمة « رقبتها » في سطرين متتاليين وسقط ما بينهما ، وقد يسقط أكثر من سطر للسبب نفسه كما في ص (٣٩) ، فقد وردت كلمة « وكراويا » في النوع الخامس من المطيب كما وردت في النوع السادس منه ، غير أن الناسخ أسقط ما بينهما . وسقط منها وصفات بكاملها بالمقارنة مع مجموعة (آ) هي : زيادة نوع القنايل[3] ، ومن فصل النواير : الزهرية ، والنسرينية ، والبنفسجية ، وزهرية أخرى ، وبرمكية ولخلخة[4] ، ومن فصل الأدهـــان العطرة سقط : دهن يقطع رائحة الزفر[5] ومن باب الأشربة سقط : نوع آخر منه (من شش يمني) ، واكسيرا قسما ، وفقاع ، وفقاع جيد ، وفقاع ، وفقاع جيد ، وفقاع خاص[6] ، وصفة لعـــوق[7] وصفة الشراب المسمى صرمار[8] وسقط : صفة أجود مما قبلها[9] . وسقط : نقل مليح[10] ، وعمل الدجاج المسلوق[11] وعمل حراقـــة الشيرج[12] ، وصفة الفـــلاحية[13] وثريد رطبة[14] ، والوصفات الثلاث :

---

(١) لعلها : كثير .

(٢) انظر هوامش نسخة س .

(٣) ٤/ظ (ح) . (٤) ٧/ظ — ٨/ظ (ح) . (٥) ٢٤/و، ظ (ط) .

(٦) ١٣ / و — ١٤ / و (ح) . (٧) ١٥ / و (ح) . (٨) ١٦// و (ح) .

(٩) ٣٠/ و (ط) . (١٠) ١٩/ظ (ح) . (١١) ٢١/ظ (ح) .

(١٢) ٢٢/ و (ح) . (١٣) ٢٣/ و (ح) . (١٤) ٢٣/ظ (ح) .

نقل مليح وفصل آخر ونوع آخر لحم دجــاج مدققة[١] ، ثم دجــاج معرقة[٢] ؛ ومن فصل الدجاج : صفة . . . والمقلى الاسكندري ، وصفة مقلى يسمى جاني مني ، وصفة مقلى يسمى جان بابا ، وصفة مقلى ساذج[٣] ، وسقط أحد الأنواع من الشرائح المصرية[٤] ؛ ومن فصل الملوخية نوع آخر[٥] ومن فصل الباذنجان : صفــة مقلى[٦] ؛ ومن العجــورية : نوع آخر[٧] ، ومــن البصلية : صفة مقــلى ، وصفة مقلى آخر[٨] ؛ كما سقط : صفة لبنية رومية ، وصفة العقيقية[٩] ، والنوع السادس[١٠] من فصل السماق ومن الحرصنين نوع آخر[١١] ،ومن فصل الأرز : صفة الأرز الخاتوني والأرز باللبن وصفة أرز هندي ونوع من طبيخ الأرز[١٢] ، ومن القمحية : الكشكاة[١٣] ، والنوع الخامس سكباج محلى[١٤]، ومــن الكسكسونوع آخر[١٥] ، ومن فصل الموز : الثالث ، ورطبية ، والحماضية بأنواعها كلها ، والكماة بأنواعها كلها أيضاً[١٦] ، إلى أول الباب السابع ، وسقط النوع الثالث (طراطير التركمان)[١٧] ، وهريسة فستق[١٨] ، وصنف آخــر[١٩] من النوع الرابع عشر (كنافة مملوحة) ، كما سقط الصنف الثالث والرابع ، وصنف آخر المقلوة والجمالية من القطايف[٢٠] ، وصفة اللــوزينج الهش[٢١] وخبز طيب نــادر[٢١] ، وعصيدة الخلفاء[٢٣] ، والهليون[٢٤] ، والحرفرف[٢٥] ، ومن فصل الخيار : نوع آخر[٢٦] ، ومن النوع الثاني عشر ، البصل : نوع مليح منه[٢٧] . والحادي عشر من الصلص[٢٨] . أمــا بوارد الكماة[٢٩] وما يتبعها فقد سقطت كلها إلى أول الباب التاسع .

٥ ـ مخطوطة برلين :

وتوجد في المكتبة العامة ببرلين برقم (٥٤٦٣) آ لورد ، نسخت حوالي سنة (١٠٠٠هـ)

---

(١) ٢٤/و ـ ٢٥/و (ح) . (٢) ٢٨/ و (ح) . (٣) ٢٩/و ـ ٣٠/و (ح) .
(٤) ٣٠/ظ (ح) . (٥) ٣٣ ظ/ (ح) . (٦) ٣٥/و (ح) .
(٧) ٣٦ / و (ح) . (٨) ٤٠/و ـ ٤١/ و (ح) . (٩) ٤٢/و ـ ٤٢/ظ (ح) .
(١٠) ٤٤ / و (ح) . (١١) ٤٤ / ظ (ح) .
(١٢) ٤٦/و ـ ظ (ح) . (١٣) ٤٦/ظ (ح) . (١٤) ٤٧/ظ و ٤٨/ و (ح) .
(١٥) ٥١ ظ (ح) . (١٦) ٥٢ ظ ـ ٥٤/ و (ح) . (١٧) ٥٤/ظ و ٥٥/و (ح) .
(١٨) ٥٦/ظ (ح) . (١٩) ٥٨/و (ح) . (٢٠) ٥٨/ظ (ح) .
(٢١) ٦٥/و (ح) . (٢٢) ٧١/و (ح) . (٢٣) ٧١/ظ (ح) .
(٢٤) ٧٥/و (ح) . (٢٥) ٧٦/ظ و ٧٧ / و (ح) . (٢٦) ٧٨/و (ح) .
(٢٧) ٧٩/ظ (ح) . (٢٨) ٨٣/و (ح) . (٢٩) ٨٨/ظ (ح) .

(١٥٩١ م)[١] ، وتشتمل على أربع ورقات تحمل الأرقام (١٠٣ – ١٠٦) ، في كل صفحة (٢١–٢٤) سطراً ، وفي كل سطر (١١–١٣) كلمة .

تحدث الدكتور سامي الدهان في مقدمة الزبدة عنها بالتفصيل فقال[٢] : « . . . لم يذكر الذين ترجموا لابن العديم هذا الكتاب فأغفلوه ، كما أغفلوا الكتاب الذي قبله[٣] ، ولكننا رأيناه في برلين (رقم ٥٤٦٣ وتاريخه ١٠٠٠ للهجرة) سنة ١٩٤٦ ، وعلى الصفحة الأولى منه ، ألفه عمر بن أحمد بن هبة الله بن العديم ، ورأينا فيه مواضيع خاصة بالأطباء وأصحاب العلاجات والمختصين بالنبات ، فهو يبحث في الشهوة والمأكل والمشرب والطيب والمسك والعنبر وعمل الأدوية ، ويعالج طبيخ السفرجل والتفاح والدجاج وصنع ماء الورد فهو مختصر في المعاجين . . . الخ » ، غير أنه مما يلفت النظر أن ما وردنا من مكتبة برلين من أوراق هذه النسخة خال من صنع ماء الورد ، فهل فقدت بعض أوراقها حتّى بقيت تعد ٤ ورقات فحسب ؟ ! ربما كتب على الصفحة الأولى منها بخط سيء وهو غير خط النسخة والعنوان ما يلي[٤] : « توسلت بالنبي المصطفى[٥] الهادي[٦] العربي » ، مكررة مرتين ؟ ثم كتب : « لا إله إلا الله محمد رسول الله عليها نحيا[٧] وعليها نموت وعليها يبعثنا الله ورسوله » . كما كتب فيها شعر أوردته مع هوامش النسخ[٨] رغم أنه بحاجة إلى كثير من التصحيح وإقامة الوزن .

فاتحتها بعد البسملة[٤] : « رب يسر وأعن يا كريم ، الحمد لله الواحد الخلاق المتكفل بالأرزاق . . . الخ » .

وتنتهي[٤] بـ «نوع آخر يفعل بالدجاج كما ذكرنا ويجعل عليه السفرجل والتفاح[٩] . . » .

---

(١) أبحاث حول الوثائق العربية – مجلة الدراسات الإسلامية سنة ١٩٤٩ – ص ١٢٢ .
(٢) زبدة الحلب من تاريخ حلب ، تحقيق د . سامي الدهان ، منشورات المعهد الفرنسي بدمشق ١٣٧٠ هـ ١٩٥١ م (٤٨ م ، ٤٩) .
(٣) تذكرة ابن العديم .
(٤) انظر الصفحات المطبوعة منها .
(٥) في الأصل + المصطفى .
(٦) في الأصل : الأهادي .
(٧) في الأصل : يحيى .
(٨) راجع هوامش نسخة ل .
(٩) ص ٥٣ .

خط النسخة واضح غير أنه خال من الشكل إلا ما ندر ، يكتب الناسخ الكلمة الأولى من الصفحة التالية في الزاوية اليسرى أسفل الصفحة ، والعناوين بخط أكبر ، الوصفات في الورقات الأربع غير متتالية ، إذ تحتوي الصفحات (١٠٣ / ظ و ١٠٤/و ظ) على المقدمة وما يليها إلى الجزء الأول من وصفة « فتايـــل ند[١] » . أما صفحة (١٠٥/ و) فتبدأ بالقسم الأخير من النوع الأول من فصل الدجاج[٢] ، وتتتابـــع الوصفات إلى ابتداء « نوع آخر »[٣] من طبيخ السفرجل ، وتنتهي النسخة[٤] .

هذه النسخة تطابق نسخة إستانبول في عباراتها واستعمالاتها للألفاظ ورواياتها[٥] .

ومن الملاحظ أن نسخة إستانبول سقط منها الوصفات الثلاث التالية : « نقل مليح يؤكل لساعته » و « فصل آخر » و « نوع آخر لحم دجاج مدققة[٦] » ، على حين أنه قد سقط من نسخة برلين الوصفتان الأولى والثانية ، وأما الوصفة الثالثة « نوع آخر لحم دجاج مدققة » فقد كتبت في هامش ص (١٠٥/ و) ، فهل يدل هذا على أن هناك مراجعاً ما لهذه النسخة ! ؟ ، وهل تكون كلمة « بلغ » الواردة في هامش ص (١٠٤/و) دليلاً آخر على المراجعة ! ؟ ممكن .

٦ ــ مخطوطة بتنـــه :

وتوجد في مكتبة خدابخش بتنـــه في الهند برقم(٢٥٩/١ : ٢١٩٣)، ولها ميكروفيلم في معهد التراث برقم(١٩٥٨)، ومنها نسخة على ميكروفيلم في معهد المخطوطات العربية في القاهرة « بخط نسخ جيد قديم لعله من خطوط القرن الثامن الهجري »[٧] . تحتوي على (١٨٥) ورقة غير مرقمة ، قياس ٨–١٢ (حجم وسط) ، وفي كل ورقة (٩) أسطر ، في كل سطر (٦–٨) كلمات ، ثلاث ورقات منها مكررة هي[٨] (٢١ ، ١٠٣ ، ١٢٩) ،

(١) ص ٨ .
(٢) ص ٤٢ .
(٣) ص ٥٣ .
(٤) انظر الصفحات المطبوعة منها .
(٥) راجع اختلاف الروايات .
(٦) ص ٢٤ / و -- ٢٥ / و (ح) .
(٧) فهرس المخطوطات المصورة لمعهد المخطوطات العربية – تصنيف فؤاد سيد القاهرة ١٣٨٤ هـ ، ١٩٦٤ م المعارف العامة والفنون المتنوعة – جـ ٤ – ص ١٨٠ .
(٨) الأرقام من ترقيمنا .

وعلى هذا فالمخطوطة تعد إذاً (١٨٢) ورقة .

كتب على الصفحة الأولى اسم الكتاب ثم العبارة التالية[١] : « طالع في هذا الكتاب المبارك العبد الفقير إلى الله تعالى محمد بن محمود . . . » وتتمتها غير مقروءة الكلمات ، وهي بخط مغاير لخط النسخة .

فاتحتها بعد البسملة[١] : « . . . وبه الإعانة ، الحمد لله الواحد الخلاق المتكفل بالأرزاق . . . . » .

وخاتمتها : « ومن منافعه شفاء الخفقان تم الكتاب بحمد الله وحسن توفيقه والحمد لله رب العالمين ، وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه الطيبين الطاهرين » . وفي هذه الصفحة ختم دائري الشكل أمكننا أن نقرأ منه : « بالملك المنصور الفائق محمود . . . محمد . . شيخ . . الفقير »[١] . وكتب في ظهرها ما يلي : « طالع في هذا الكتاب جميعه بيد ملكه العبد الفقير إلى الله سبحانه وتعالى أحمد بن محمد بن عثمان بن محمد بن عبد الرحمن بن علي . . . الأسدي الشافعي عفا الله عنه ورحمه ورحم من ترحم عليه ورحم إخوانه المسلمين وغفر الله تعالى لمن استعاره ورده ولمن كتبه ولمن قرأه ولسائر المسلمين والحمد لله رب العالمين ، وصلى الله على سيدنا محمد خاتم النبيين وعلى آله وصحبه أجمعين وسلم تسليماً كثيراً إلى يوم الدين » .

وكتب في الصفحة التي تليها بخط من اسمه « محمد حسن الأنصاري الشافعي الشهير بابن وطفة » ، وخطه مغاير للخطين السابقين : « الحمد لله رب العالمين ، ملكه بطريقة البيع الفقير إلى الله سبحانه وتعالى ، أبو بكر محمد حسن الأنصاري بطريق الابتياع للناس ، من تركة المعز المرحوم العلاء بن علي المارداني كافل الممالك الأربعة الإسلامية المصرية والشامية ، تغمده الله برحمته ، وأسكنه فسيح جنته ، وجمعنا به في دار كرامته آمين يارب العالمين ، وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم ، أنشدنا شيخنا الإمام العلامة فخر الإسلام ، بخاري الزمان ، ترجمان القرآن ، بقية السلف ، وطراز الخلف عماد الدين أبو الفدا بن[٢]

---

(١) لعله « محمود بن محمد بن شيخ . . . . » .

(٢) في الأصل : ابن .

كثير في فضيلة عارية الكتب :

كتبي لأهــل العلم مبذولة	أيديهــم مثــل يدي فيهــا
أعارنا أشياخنـــا كتبهـــم	وسنـــة الأشيـــاخ نحييهـــا

وفي إعارة الكتب لبعض البخلاء :

ألا يا مستعير الكتب دعـــني	فإن إعارتي للكتب عـــار[1]
يقول الناس لي عرنا كتابك	ومعشوقي من الدنيا كتابي

وهل رأيتم معشوقاً يعـــار[2]

كتبه أبو محمد ، محمد حسن الأنصاري الشهير بابن وطفة عفا الله عنه » . وألحق بها ورقتان أخريان بخط ابن وطفة نفسه فيهما أشعار منها ما نسب إلى أصحابه ومنها ما هو غير منسوب ، وهذا يؤيد القول السابق من أنها ربما كانت من خطوط القرن الثامن ، فابن كثير هذا شيخ ابن وطفة عاش بين (٧٠١ – ٧٧٤ هـ ، ١٣٠٢ – ١٣٧٣ م) .

الميكروفيلم الذي بين أيدينا صعب القراءة بصورة عامة ، وفيه أكثر من ثلاثين ورقة مطموسة بكاملها ، وعدد آخر طمس أكثره[3] ولذا لم نسجل اختلاف رواياتها .

أما الصفحات المطموسة بكاملها فمن : « الطاجن . . . نحل أبيض[4] » ، ومـــن « وهو أجود منهما . . . ثم يرمى فيه صدور »[5] ، غير أنه أمكننا أن نقرأ سطراً واحداً هو : « النوع الخامس هريسة الفستق وهي ثلاثة أنواع الأول . . » ، وهذا « النوع الخامس » هو « السادس » في بقيـــة النسخ . وطمس من : « المريس . . . ويؤكل[6] » ، ومن : « الجلاب . . . ويطوى[7] ، ومن : « ظـــاهراً وباطناً . . . جواذب الموز »[8] ، ومن : « وأطراف طيب . . . كما هو من عـــلى النار[9] ، ومن : « كامخ ريجال بغدادي . . . وسذاب مخروط وكراويا »[10] .

---

(١) في الأصل : عاروا .
(٢) في الأصل : يعاروا .
(٣) انظر الصفحات المطبوعة منها .
(٤) ص ١١٦ – ١١٨ .
(٥) ص ١٢٠ – ١٢١ .
(٦) ص ١٢٣ – ١٢٥ .
(٧) ص ١٢٦ – ١٢٨ .
(٨) ص ١٢٨ – ١٣١ .
(٩) ص ١٦٤ – ١٦٥ .
(١٠) ص ١٩٢ – ٢٠٦ .

وفيها بعض الأوراق التي نزلت في غير مكانها وربما كان هذا أثناء تغليف الكتاب ، فقد ورد بعد كلمة « مثقال » الواردة في « ند كان يعمل للخلفاء[1] » ورقة من « صفة استخراج دهن البان » ، من : « وينزل . . . ثم بعد ذلك »[2] . وورد من : « ويصلق اللحم . . . قرع وسلق »[3] في آخر فصل « الصابون المطيب : صابون أصفر مطيب » بين العبارتين : « وقرنفل مطحون مخلوط » و « بماء ورد والمحلب لابد منه في جميعها[4] » .

النص في هذه النسخة مشكول ، يكتب الناسخ الكلمة الأولى من الورقة التالية في الزاوية اليسرى من أسفل الصفحة غالباً ، وعناوين الأبواب والفصول بخط أكبر ، والهمزة الممدودة هكذا : « صفآ : كالكهربآ ، الباقلآ » ، وكرر فيها « النوع الثاني والنوع الثالث » الواردان في ص (٣٩) ، كما كرر من : « وينزل عليه يسير من مرقته . . . بماء سخن ساعة »[5] ، وهو ما يوازي صفحة كاملة من نسخة أحمد الثالث (ص ١١٤) ، وقد أطلقت الأرقام « الرابع والثالث والخامس والسادس والسابع » على التوالي في الصفحات : (١١٨ و ١١٩ و ١٢٠ و ١٢٢ و ١٢٣) بدلاً من « الخامس والثاني والسادس والسابع والثامن » .

ومما تختص به هذه النسخة من روايات أو كلمات أو عبارات ، وقد اقتطفناه من بعض صفحاتها على سبيل المثال لا الحصر ما يلي :

رواية النسخ	رواية بتنة	صفحة
شيزريه	شيرازية	١٣٦
ويلقى أوقيتان قلوب وخشخاش نصف أوقية	ويلقى عليه أوقيتان قلوب ونصف أوقية خشخاش	١٣٦ ، ١٣٧
ولا حاجة اليه	ولا أراه	١٦٧
لون آخر (أو ثان)	ثالث	١٦٩
طيبه	الطيب	١٦٩
طيب مليح	يجى مليحا	١٧٥

(١) ص ٧ .
(٢) ص ٢٢ – ٢٣ .
(٣) ٩٧ – ١٠٦ .
(٤) ٢١٧ .
(٥) ١١٣ – ١١٤ ، ١١٥ .

رواية النسخ	رواية بتنة	صفحة
وملح جيد	وملح ناعم جيد	١٧٥
بل زعتر وحده	بل جميعه زعتر	١٧٦
قبل أن تبقى على هذه الصفة	قبل أن يصير اليقطين	١٧٨
أو		
قبل أن يبقى اليقطين مثال الصفة	بالصفة	
من الطرق التي لا يعرفها أحد	من الطريق التي لا يعرفه أحد	١٧٩
الثامن	الثاني	١٧٩
الصنف	الفصل	١٨٠
أخلاط	خلاط	١٨٨
مع الجوز	مع الجوف	١٨٩
الشمر	الشومر	١٨٩
طيبا	مليحا	٢٠٧
الهليون	في الهليون	٢٠٨
ربن وفي النسخ زين	رزين	٢١٤
ماء الورد الرطب	ماء الورد العطر الرطب	٢١٨

وقد سقط منها من : « الحوائج ويجعل . . . بماء الورد يوماً »(١) وأول « نوع آخر »(٢) ومن : « ويصاق . . . بصل صغار (٣) » ، وهو يشتمل على النوع الثالث من الدينارية ، ومن فصل البصل على النوع الأول ، بصليه والنوع الثاني ، والسطر الأول من النوع الثالث . ومن : « اللوبيا . . . ينضج»(٤) ، وهذا ليس نقصاً من النسخة المنقول عنها ، إذ وردت كلمة « ينضج » مرتين في هذه الصفحة ، ويبدو أن الناسخ وقف عند الأولى منهما ، وحين استأنف الكتابة وقعت عينه على « ينضج »الثانية فظن أنه وصل إليها ، فتابع الكتابة دون أن يفطن إلى أنه أسقط ما بينهما .

(١) ص ٩ .
(٢) ص ٦٧ .
(٣) ص ٨٧ — ٨٨ .
(٤) ص ٩٧ — ٩٨ .

وفيها : « صفة أجود مما قبلها »[1] على حين هي ناقصة من الأحمدية ، ومن نسخة أحمد الثالث ، كما ورد فيها . « لون آخر »[2] على حين هو ناقص من نسخة أحمد الثالث .

وورد في (ص ١٤٠) ما يلي : « ويستعمل » ثم العنوان : « صنف آخر منه » ، ثم « يؤخذ النشاء . . » ، على حين أن ذلك ورد فيها كما يلي : « وقد يعمل منه صنف آخر وهو أن يؤخذ النشاء . . . » .

وورد فيها : « صفة كبس الليمون والليمون المالح »[3] ، وجاءت كلمة « صفة » في النسخ جميعاً « صنعة » أو « صنعته » ، وكلمة « صفة » أنسب لأسلوب الكتاب والكاتب ، كما وردت كلمة « والليمون » فيها وحدها دون باقي النسخ . وورد[4] : « وهو أنواع » على حين أن هذه العبارة فيها : « وهو ثلاثة أنواع » علماً أنها أوردت أنواعاً كثيرة منه لا ثلاثة فحسب . وورد في هامش الصفحة التي ورد فيها ذكر « الباب العاشر في تصعيد المياه وتطييب رائحة الفم »[5] عن « ماء الخلاف » ما يلي : « وأما ماء الخلاف — بالتركي سوكة ، فإنه متعة في الحسن واللطافة يقوي الدماغ والقلب ويفرحه ، وإذا خلط مع ماء . . . وطيبـــا » .

ثم إن الاضطراب وتداخل الصفحات الموجود في مجموعة (آ) مما سنراه مفصلاً فيما يلي لا وجود له فيها .

ولو قارنا بينها وبين نسخة أحمد الثالث لوجدناهما تتفقان في النقاط الآتية :

أولاً : من حيث الترتيب ، فقد كان تسلسل الوصفات فيهما متطابقاً تماماً .

ثانياً : من حيث النواقص ، فإن الوصفات الكاملة الناقصة من نسخة أحمد الثالث تنقصها هي أيضاً[6] ، وسقطت بعض الكلمات أو العبارات من كلتيهما معاً ، ومنها على سبيل المثال : كلمة « آخر » [7] وكلمة « ويرفع »[8] ، والعبارة : « يسلق الباقلى مثـــل ما تقدم[9] » و « قليل من يحسن عملها »[10] .

(١) ص ٣٠ / و (ط) .
(٢) ص ٧٤ / و (ح) .
(٣) ص ١٧١ .
(٤) ص ٢١٧ .
(٥) ص ٢١٧ .
(٦) انظر نواقص نسخة إستانبول في ص ١٩ و ٢٠ من هذا التقديم .
(٧) آخر « نوع آخر » من ص ٦٧ .
(٨) ص ٩١ من آخر « النوع الثاني » .
(٩) ص ٢٠٧ من « الصنف الثالث » .
(١٠) ص ٢١١ .

وقد وافقت في أحيان قليلة مجموعة «آ» فقد سقط من كلتيهما « خمرو »[(١)]، ووردت كلمة « صحناه »[(٢)] فيهمـــا « صحنه » ، كما ورد الصنف السادس[(٣)] سابعاً والسابع سادساً ؛ وهما تستعملان « يسلق » ومشتقاتها بالسين .

ويبدو أنها روجعت فقد وردت تتمة وصفة «بسيسة»[(٤)] من « يعرق ... وحمص » في وصفة « قاروت » في هامشيها الأيسر والأعلى ، وتتمة الصنف الثالث من الخيار في باب المخللات[(٥)] من « ثلاثة أيام . . . خل خمر حـــاذق » في النوع الأول من العنب في هامش الصفحة أيضاً . ورغم ذلك تبقى هذه النسخة قريبة جداً من نسخة أحمد الثالث .

٧ ــ مخطوطة القاهـــرة :

وتوجد في دار الكتب المصرية ، وقد ورد في فهرس الدار[(٦)] عنها ما يلي : « الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب ، لم يعلم مؤلفه ، ويظهر من قوله في الصفحة الثانية من الورقة الـ ٥٠ منه عملت لعمي الملك الأشرف »[(٧)] أن مؤلفه ابن أخي الملك الأشرف ، وهو في كيفية عمل أنواع الطيب والأطبخة بجميع أنواعها المستعملة في زمنهم ، وعمـــل أنواع المشروبات ، وأنواع الحبر والأدوية ، رتبه على أبواب كثيرة مشتملة على فصول . نسخة في مجلد مخطوطة بقلم معتاد بخط علي بن إبراهيم ، فرغ من كتابتها سنة (٧٠٣هـ)[(٨)] في(١٠٩)ورقة ، ومسطرتها مختلفة في حجم الثمن (٧٤) » .

وتحدث عن صورة مكبرة لها العالم رودنسون[(٩)] فأورد رقمها ، وذكر أنها تحتوي على(١٥٩)ورقة قياس ١٣×١٨ سم ، خطها واضح يشبه خط مخطوطة الأحمدية ، وفيها إضافات كثيرة ، وخاتمة قصيرة تنبئنا بتاريخ انتهاء نسخها وهو عام (٧٠٣هـ ، ١٣٠٣/٤ م).

---

(١) ص ١٦٩ . (٢) ص ١٨٦ .
(٣) ص ٢١٥ . (٤) ص ١٥٤ – ١٥٥ . (٥) ص ١٨٢ .
(٦) فهرس الكتب العربية الموجودة بالدار لغاية سنة ١٩٣٢ م ط– دار الكتب المصرية بالقاهرة ١٣٥٢ هـ، ١٩٣٣ م ج ٦ – ص ١٦٠ .
(٧) عرفه بروكلمان بأنه صلاح الدين خليل السلطاني المملوكي البحري ابن قلاوون حكم من سنة ٦٨٩ هـ، ١٢٩٠ – ١م إلى ٦٩٣ هـ، ١٢٩٣ – ٤ م. عن أبحاث حول الوثائق . . . في مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٩ م ص ١٢٧ .
(٨) وعلى هذا يكون الكتاب قد ألف في غضون السنوات العشر الواقعة بين وفاة صلاح الدين عام ٦٩٣ هـ ونهاية النسخ عام ٧٠٣ هـ – عن أبحاث حول الوثائق . . . في مجلة الدراسات الإسلامية ، ١٩٤٩ م – ص ١٢٧ .
(٩) المصدر السابق ص ١١٩ .

وتتميز هذه النسخة بعدم ورود القسم الإضافي الوارد في المخطوطات السابقة ، والمعنون بـ «زيادات ليست من الكتاب» . وفيها «أنواع الحبر» مما لا وجود له في باقي النسخ .

وبمقارنة هذين المصدرين نلاحظ اختلافاً في عدد الأوراق ، فهو في فهرس الدار (١٠٩) ، وعند رودنسون (١٥٩) ، وربما كان هذا خطأً مطبعياً .

٨ – مخطوطة الموصل :

كانت توجد في مدرسة الحجيات في الموصل ، ذكرها داود جلبي تحت اسم : الوسيلة (كذا) إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب لجمال الدين يحيى بن عبد العظيم المعروف بالجزار مات سنة (٦٦٩ هـ، ١٢٧٠ م) ، وقال : هو كتاب يبحث في تركيب الروائح وأنواع الطعام والمشروبات ، والنسخة مؤرخة في (٩٧٩ هـ ، ٢/١٥٧١ م) ، سقط من نهايتها بضع ورقات ، ويعقب المستشرق رودنسون على ذلك قائلاً : إنه لم يستطع أن يراها عندما ذهب لدراستها بسبب فقدانها ، ولذا فهو لا يستطيع أن يتحدث عنها إلا بما عرف عنها من داود جلبي في فهرسه الذي عمله سنة ١٩٢٧ م مؤملاً أن توجد يوماً ما[1] .

وقد ذكرها أيضاً الدكتور محمد صالحيه في رسالة خاصة ، وذكر أن رقمها هو (١/١٠٨) .

ولو عدنا إلى فهرس مخطوطات الأوقاف العامة في الموصل[2] ، وبحثنا عنها في مخطوطات مدرسة الحجيات لما وجدنا لها ذكرا ، وليس لنا إلا أن نشارك العالم رودنسون أمله في أن توجد يوماً ما .

٩ – مخطوطة بنكيبور :

وتوجد في الهند ، وهي مكتوبة في فهرس المخطوطات الطبية الموجودة في المكتبة الشرقية العمومية (العامة) لهذه المدينة برقم(٩٦/٤)عند مولاي عظيم الدين أحمد[3] ، تحتوي

---

(١) المصدر السابق ١١٩ – ١٢٠ بتصرف .

(٢) ج ٣ – مخطوطات مدرسة الحجيات ، سالم عبد الرزاق أحمد ط – الأوقاف بغداد ١٣٩٦ هـ ، ١٩٧٦ م .

(٣) فهرس المخطوطات العربية والفارسية في المكتبة الشرقية العمومية بنكيبور – مخطوطات الطب العربية – كلكوتا ١٩١٠ – ج ٤ – ص ٩٦ .

على (١٨٢) ورقة ، في كل صفحة تسعة أسطر ، وضع لها المفهرس تاريخاً تقريبياً هو القرن السادس عشر ، وقد نسبه إلى ابن العديم ، ولكنه لا يبين بوضوح فيما إذا كانت هذه النسبة مذكورة في المخطوطة أو أنها مأخوذة من مخطوطة برلين[١] .

١٠ ـ مخطوطة حسين جلبي :

وتوجد في بورصة (بروسة) تحت عنوان طب وبرقم (٢٣)[٢] .

هذه المخطوطات تعود إلى أصلين مختلفين منقحين لهذا الكتاب ، فالمخطوطتان السوريتان (ح ، م)[٣] قريبتان بعضهما من بعض إلى حد كبير ، بعدد الفصول والعناوين ونص المقدمة ، والذي ينقص من مستهله في(ح)، كل ذلك هو نفسه فيهما جميعاً ، كما تحتويان على وصفات قد وردت في درج الباب السابع بين الحلاوات والمخبوزات بعنوان « زيادات ليست من الكتاب » ، إلا أن عددها يزيد أو ينقص قليلاً ، ومن الممكن تبرير ذلك بخطأ النساخ ، ووجود هذه الزيادات فيهما صراحة بهذا العنوان أمر هام جداً كما سنرى فيما بعد .

وأما مخطوطة المتحف البريطاني (ط) فهي ليست إلا نسخة عن مخطوطة (ح) كما رأينا سابقاً .

تشترك مجموعة (آ) بسمات خاصة تميزها عن مجموعة (ب) . ففيها تداخل في صفحات الكتاب وأوراقه ، ولنبدأ بنسخة (ح) ، ففي ص ٢٥/و[٤] بدأ آخر نوع فيها بـ « يفعل بالدجاج كما ذكرنا ويجعل رطل لحم بالعراقي . . . الخ »، والواقع أننا يجب أن نقف عند « ويجعل » ونلاحق تتمة الوصفة في ص ٢٦/و من منتصف السطر الخامس في نوع « ست النوبة » من عند « ويجعل عليه السفرجل . . . » ثم نتابع الوصفات حتى منتصف السطر الأول من ص ٢٧/و الذي يصف « مدققه كافورية » ثم نعود إلى المكان الذي وقفنا عنده في ص ٢٥/و ، وبعد كلمة « صدر » نتابع تتمة « مدققة كافورية »

(١) عن : أبحاث حول الوثائق . . . في مجلة الدراسات الإسلامية ١٩٤٦ م – ص ١٢٢ – بتصرف .

(٢) المصدر السابق نفسه ، رتر عن بروكلمان .

(٣) ح : الأحمدية ، م : الظاهرية ، راجع صفحة الرموز المستعملة في الكتاب ، وسنستعمل فيما يلي هذه الرموز للاختصار .

(٤) ص ٥٣ .

وما بعدها في ص ٢٥/ظ والأسطر الخمسة الأولى من ص ٢٦/و من وصفـة « ست النوبة » ، وفي منتصف السطر الخامس بعد كلمة « دهنها » نتابع تتمتها في السطر الأول من ص ٢٧/و في المكان الذي وقفنا عنده بعد كلمة « صدر » ، وعند ذلك ينتهي هذا التداخل ويسير الكتاب بصورة منتظمة .

وفي نسخة (م) ورد التداخل نفسه وبالترتيب عينه في الصفحات (٣ – ٣٤ ؛ وفي نسخة (ط) ورد في الصفحات ٣٧/و – ٣٨/ظ ، إلا أن هـذه النسخة وبسبب مراجعتها كررنا بعضاً منها في الهامش . ويبدو أن ورقة قد كتبت قبل الأخرى في الأصل الذي نقلت عنه هذه المجموعة أو أن ورقة قد ضمت في غير مكانها أثناء تغليف الكتاب .

وفي فصل العجورية[١] تذكر النسخ كلها أنها أربعة أنواع غير أن ح تعطينا خمساً[٢] منها بزيادة واحد على الأربعة تحت عنوان « نوع آخر » ، وفي م خرم في هذا المكان .

وفي فصل الاسفاناخ[٣] تنص النسخ على أنه ثلاثة أنواع ، ثم تضيف نوعاً رابعاً .

وفي فصل الريباس[٤] تنص على أنه نوعان ثم تورد نوعاً واحداً .

وفي فصل السماق[٥] تنص على أنه خمسة أنواع وتعطينا ستة .

وفي فصل الأرز[٦] تنص على أنه تسعة ألوان ، غير أننا نجد فيها أربعة ألوان زائدة على التسعـة .

وفي فصل العدس[٧] أيضاً تنص النسخ على أنه أربعة أنواع ، ثم تعطينا الأول مقسماً إلى لونين ثم الرابع وهو المجدرة ، طبق الشرق الشهير ، والذي يتألف من الرز أو البرغل والعدس غير أنه يختلف في مواده وطريقة عمله عما هو معروف الآن ، كما لم تفهم كلمة « بالأرز » الواردة فيها فأوردناها « بالأبزار »[٨] .

أما فئة (ب)[٩] فينقصها كثير من الأطباق والوصفات بالقياس إلى فئة (آ) ، وأكبر

(١) ص ٧٧ .
(٢) ص ٣٦ / و .
(٣) ص ٨٢ – ٨٣ .
(٤) ص ٨٥ .
(٥) ص ٩٥ .
(٦) ص ٩٨ .
(٧) ص ١٠٩ .
(٨) ص ١١٠ .
(٩) وتشمل مخطوطات س ، ل ، ن ، كما ذكرنا سابقاً، غير أن نسخة ل عبارة عن ورقات عددها لايبلغ عدد أصابع اليد الواحدة ، ولذا فالحديث هنا مبني أساساً على نسخة س ثم ن .

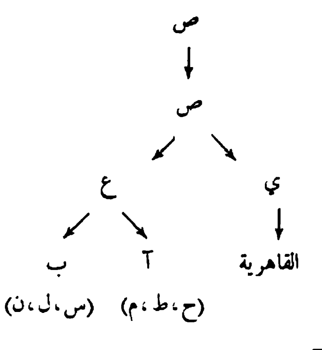
الظن أن هذه الفئة منقولة عن الأصل الذي نسخت منه فئة (آ) إلا أنه يمكن اعتبارها تنقيحاً آخر ، وربما كان أقصر ، وذلك لاختلافها في استعمال الكلمات والتعابير ، إذ تستعمل مثلاً « فوم » بدل « ثوم » و « اليقطين » بدل « القرع » ، وغير ذلك مما يمكن ملاحظته في « اختلاف الروايات » .

ويختلف ترتيب الوصفات فيها عن مجموعة (آ) ، إذ ورد في (آ) بعد قطايف محشوة[1] ثلاث وصفات هي : قاهرية عال ثم أرنين ثم رطب معسل ، وبعدها وردت الشهدة فأقراص مكللة فأقراص ساذجة ثم لقم القاضي فالدنف ، على حين وردت في مجموعة (ب) الوصفات من الشهدة إلى الدنف ثم الوصفات الثلاث : قاهرية عال ، ثم أرنين فرطب معسل .

أما كبا موصلي[2] فقد ورد القسم الأخير منها دون الأول تتمة للقطايف المحشوة في (آ) غير أن (ط) عادت فكتبتها ثانية كاملة في الهامش .

ولا نستطيع أن نؤكد أي ترتيب من هذه النسخ هو أكثر مطابقة للأصل ، وعلى هذا فلا يمكننا الوصول إلى نتائج مؤكدة .

ونفترض مع كل التحفظ أن نسخ الكتاب قد مرت بالمراحل التالية منسوخة عن الأصـــل :



(١) ص ١٤٦ – ١٤٧ و ٦٥ / و من ح و ١٠٢ / من م .
(٢) ص ١٤٩ .

ووجود (ع)- أي أن(ح)غير منسوخة عن (م) ولا العكس - يظهر من النقص الموجود في كل من المخطوطتين ، والذي يختلف في الواحدة منهما عن الأخرى ، ولا ندري إن كان علينا أن نقول : إن الخرم الكبير الموجود في(م) ، والذي يبدأ مباشرة نهاية خرم صغير في (ح) قد حدث بطريق الصدفة فحسب .

أما (ط) فقد رأينا أنها منسوخةعن ح ، ولكنها خضعت لمراجعة من نوع ما ، فلقد حققت الكلمات الغريبة بمقارنتها بكلمات مخطوطة أخرى ،وسمتطبقاً «عقيقية»[1] مثل (م) على حين أنه ورد في (ح) «عقيبية» ، ونجد ناسخ(ط)يشير في الهامش إلى هذا الاختلاف ويؤكد على صحة « عقيقية » بوضعه الحرف « ص » فوقها ، كما يشير إلى خطأ « عقيبية » التي كتبها في الهامش بوضعه الحرف « خ » فوقها[2] . فنحن إذاً أمام نسخة لها أهميتها الخاصة ، أصلية ، أي أنها منسوخة أو مراجعة عن الأصل .

منهـــج التحقيق :

لم نعتمد نسخة واحدة في تحقيقنا للكتاب ، ولاسيما أن النسخ جميعاً تعود إلى أصل واحد - كما ذكرنا سابقاً - بل كنا نقارن بين النسخ ونختار ماهو أقرب إلى الصواب .

ويشهد الله أننا بذلنا غاية جهدنا لتذليل صعوبات فهم أسلوب النص وقراءته ، ورغم كل ما قدمنا أبت بعض الكلمات والعبارات - وهو قليل - أن تستجيب لنا وظلت معتصمة بغموضها وصمتها ، ولعل الله يوفق قراء وباحثين آخرين في تذليل شموسها وحل رموزها ،وقد أشرنا إليها في الهامش .

وقد وضعنا خطاً مائلاً في المتن عند نهاية كل صفحة من صفحات المخطوطة ورقمها في الهامش الأيمن أو الأيسر من الكتاب ، واعتمدنا في ذلك مخطوطة إستانبول لقدمها أولاً وانفرادها ثانياً ، وصحة أسلوبها غالباً ، وإن لم يكن البحث موجوداً فيها اعتمدنا نسخة الأحمدية فالبريطانية فالظاهرية .

ورقمنا الأسطر خمسة فخمسة في أحد هامشي الكتاب الأيمن أو الأيسر ، وأشرنا

---

(١) ص ٥٨ .

(٢) راجع اختلاف الروايات ص ٥٨ .

في اختلاف الروايات [1] إلى رقم السطر .

أما ترقيم الموضوعات فقد عانينا منه الكثير بسبب تداخل الفصول وما يتبعها من أنواع ، بعضها ببعض ، وعذراً إن دق فهمنا عن إدراك بعضها وجانبنا الصواب .

وأشرنا إلى البياض الحادث في نسخة (ط) بـ « بياض — ط » ولم نكتب «ناقص — حا» لأن ذلك ليس بنقص من النسخة ، وإنما هو من جراء تلف أصيبت به ؛ كما كنا نشير إلى الكلمات الناقصة منها كما وردت في نسخة الأحمدية لأنها منسوخة عنها — كما ذكرنا آنفاً .

ولم نضبط النص بالشكل إلا ما كان ضرورياً كالآيات القرآنية مثلاً ، كما أهملنا الإشارة إلى الضبط الخاطىء فيه لدى الحديث عما بين النسخ من اختلاف أو تفاوت ، ككلمة «الفصول» الواردة في ص (٣) ، فقد وردت بضم اللام وحقها النصب « سقت الفصول » . ولم نذكر التقديم والتأخير في اختلاف الروايات مثل « تطييب البدن والثياب» أو « تطييب الثياب والبدن »[2] إلا ماكان منها مؤثراً في المعنى .

وإهمال النساخ الإعجام في بعض الكلمات مثل : « ذريرة ، دريره » ، ولاسيما في الأفعال المضارعة ، وفي (ط) خاصة مثل « ىدق » مما يجعلها تحتمل أن تكون بالتاء أو الياء أو النون جعلنا لانضمها إلى اختلاف الروايات أيضاً إلا ماكان فيه نص ، كما لم نسجل : « غلوة وغلوتين وغلوات » إليها، وحقها أن تكون :« غلية وغليتين وغليات ».

وقد تعتمد بعض النسخ حرف الصاد للكلمة الواحدة مثل :« يصلق ويسلق » وما اشتقت منها ، أو السين والشين مثل « سختور وسخاتير ، وشختور وشخاتير » ، وتعتمد بعضها كلمة « نعناع » وبعضها الآخر « نعنع » ، كما تعتمد بعضها « كسفرة » وآخر « كزبرة » ، ومنها ما يستعمل كلمة « الأرز » وغيرها « الرز » وقد يستعمل بعضها الكلمة معرفة بـ « ال » التعريف ، ويستعملها بعضها الآخر نكرة مثل « ست الشنع » . هذه الاختلافات كلها لم تدخل في «اختلاف الروايات» لأن ذلك مما يثقل الكتاب ويضاعف حجمه» ، كما أننا جعلناها بصيغة واحدة في الكتاب إلا مالا بأس في بقائه على حاله .

(١) لم نشر إلى اختلاف روايات نسخة بتنة لأسباب ذكرناها في وصفها .
(٢) ص ٣ .

ولم يضع الكتاب كلمة « النوع » لدى إيراده النوع الأول من الفصول ، في أغلب الأحيان ، على حين أنه كان يقرنها بالأنواع التالية « الثاني .. والثالث .. الخ » ويستعمل كلمة « صنف » تارة وكلمة « نوع » تارة أخرى ، ويلحقها بـ « في » كذا ... تارة ، وبدونها أخرى ، وحرصاً على إعطاء القارىء صورة أمينة ودقيقة للكتاب الأصلي حافظنا على صورته هذه كما وردت دون أية إضافة أو تبديل إلا فيما ندر .

ورسمنا الكلمات بحسب الرسم الحالي لها ، فثبتنا همزات القطع ، وحذفنا همزات الوصل ، ووضعنا المدات والشدّات ، ورسمنا الألف المقصورة بحسب القواعد المتبعة حالياً في رسمها ، كما وضعنا علامات التنقيط .

وحاولنا جاهدتين أن نحتفظ للكتاب بسمته الأصلية غير أننا اضطررنا أحياناً إلى تصحيح بعض الألفاظ . فأشرنا إلى أصلها في الهامش ، فكل رواية لم يذكر إلى جانبها اسم مخطوطة من المخطوطات تعني أنها من تصحيحنا ، وأنها كذلك في النسخ جميعاً .

وجعلنا كل وصفة مستقلة من حيث استعمال الأفعال ، إذ كانت ترد بضمير النائب أولاً ثم تنتقل إلى ضمير المخاطب . أو ترد بالبناء للمعلوم ثم بالبناء للمجهول ، فوحدنا الصيغ كاما كان الأمر يتطلب ذلك ، وتركنا مالا بأس فيه على حاله ، مع الإشارة إلى ذلك في الهامش . كأن نقول : « انتقال من المخــاطب إلى الغائب » وغــير ذلك من العبــــارات .

أما الفعل « تعيده » فهو يرد دائماً بالبناء للمعلوم ، فأوردناه بالبناء للمجهول حينما كان النص يضطرنا إلى ذلك .

والفعل « يتهرا » كان يرد تارة « ينهري » وتارة « يهرّي » وثالثة « يتهرى » فوحدنا باستعمالنا « يتهرا » بتسهيل الهمزة في الكتاب كله ، كما تركنا الكلمات التي سهلت همزتها كما هي مثل « يجي » .

وقدرنا فعلاً محذوفاً مبنياً للمجهول هو « يؤخذ » قبل « أوقتيان » ، درهمان ، مثقالان ...الخ » التي ترد في مستهل بعض الوصفات ، تمشياً مع أسلوب الكاتب في التأليف .

وكنا نود لو اكتفينا بالحديث في المقدمة فحسب عن العبارات الواردة في هوامش

النسخ وإلى جانبها « صح » مع الإشارة إليها في المتن ، ولكن رغبة منا في نقل تلك الصورة الأمينة الدقيقة للكتاب إلى القارىء اضطررنا إلى تكرارها كلما وردت ، ولاسيما أنها كانت ترد بدون كلمة « صح » تارة ، وبدون إشارة إليها في المتن تارة أخرى .

واخترنا أصح الكلمات وأكثرها فصاحة من حيث معناها اللغوي حين كانت النسخ تختلف في استعمالها كلما أمكننا ذلك . ككلمة « مسحوق » مثلاً التي تستعملها إحدى النسخ وتستعمل غيرها كلمة « مصحون » ، فثبتنا « مسحوق » لأن معنى الصحن : الضرب ، يقال : صحنه عشرين سوطاً أي ضربه . على حين أن معنى . سحق الشيء دقه أشد الدق ، وهو المراد في هذا الكتاب .

وألحقنا بالكتاب ما وجدناه في هوامش النسخ . وكان كله بخط مغاير للنسخة الأصلية ، وأسوأ منه ، كما كان في أسلوبه كثير من الأخطاء ، وتراكيبه غير سليمة ، مما اضطرنا إلى تصحيحها مع الإشارة إلى أصلها في الهامش .

وترجمنا للأعلام كلما استطعنا إلى ذلك سبيلا . وتركنا ما لم نهتد فيه إلى الصواب ، وهو قليل ، ورتبناها ترتيباً هجائياً في قسم خاص بها وأسقطنا فيها كلمة ، وابن ووضعناها بين قوسين .

أما الشروح والتعليقات فقد عدنا إلى مكتبة المعهد ، وتصفحنا من الكتب ما نحسب أن له علاقة بالكتاب ، وقيدنا في أوراقنا ما قدرنا أنه معين لنا في التصحيح والشرح والتعليق . ولكن ذلك لم يكن ليغنينا عن الرجوع إلى مصادر أخرى غير التي ذكرت في فهرس المراجع والمصادر ، وهي لاتقل عن تلك في عدتها ؟ كما كنا نرجع إلى خبرة ذوي الاختصاص حينما يلتبس الأمر علينا ، أو وجدنا أن الكلمة بحاجة إلى إيضاح أو تعريف ، وكان عوننا في ذلك الدكتور محمد زهير البابا والأستاذ أحمد حلوني . فلهما عظيم شكرنا وتقديرنا .

وقد اضطررنا إلى وضع الشروح والتعليقات في آخر الكتاب نظراً لتكرار الكلمة الواحدة في صفحات كثيرة منه ، فكلمة « مسك » أو « ماورد » أو « فستق » ترد في كثير من الوصفات ، فلو شرحناها كلما وردت لتضاعف حجم الكتاب أضعافاً مضاعفة وأثقلت الهوامش ثقلاً كبيراً ، كما لم نضع أية إشارة لها في المتن ، ليبدو النص واضحاً جلياً خالياً مما يشتت الانتباه ، فما على القارئ ، حين يطلب شرحاً أو تعليقاً ، إلا أن يبحث عما

يريده في قسم الشروح والتعليقات الذي رتبناه ترتيباً هجائياً بحسب ورود الكلمة لا بحسب أصلها . فكلمة « أفلاق » مثلاً تأتي في الهمزة ، و « يشظى » في الياء تسهيلاً للباحث وتيسيراً له وربما أشرنا في الهامش إلى مكان ورود الكلمة مشروحة في قسم الشروح والتعليقات بعلامة المساواة هكذا : (تنبّي = مساك) فهذه المساواة تعني أن لكلمة تنبّي شرحاً فليطلبه من أراد . وأوردنا الاسم العلمي للكلمة ثم الاسم الفرنسي فالإنكليزي كلما تيسر لنا ذلك ، كما أوردنا أسماءها اللغوية في أحيان كثيرة .

وكنا نسترسل أحياناً في شرح مادة من المواد فنذكر أسماءها وبعض اشتقاقاتها ودلالاتها ، وشرحناها كما كانت تفهم في عصرها في الأعم الأغلب ، فللغة حياتها الخاصة وتطورها من عصر إلى عصر ، إلى جانب المفهوم الحديث أحياناً ، آملتين أن يكون ذلك من أسباب تحبيب مطالعته وتنويع مواده ، فينفع المرأة والزراعي والصناعي والطبيب والأديب وعالم الاجتماع واللغوي والمؤرخ وغيرهم من ذوي الاختصاصات المختلفة .

وقد يتساءل متسائل ؟ لمَ شرحت المواد كلها تقريباً ، وكثير منها معروف ، والواقع أننا قصدنا أن يكون مفهوماً واضحاً لدى كل من يعرف العربية ، ومفيداً لكل من له إلمام بها مهما قل زاده منها ، فالاصطلاح الواحد ، ولاسيما في مثل هذه الأمور العملية ، قد يختلف من قطر إلى آخر ، ومن بلدة إلى أخرى في القطر الواحد ، بل من حي إلى آخر في البلدة الواحدة ، فما بالك إن أردناه ينتشر على مدى العالم العربي والإسلامي بل في العالم كله ! ؟ لهذا شرحنا كل ما أمكننا شرحه من ألفاظ شرحاً موجزاً حيناً وضافياً حيناً آخر .

وقد بذلنا غاية جهدنا لأن تكون تلك الشروح وافية بأكبر قدر من المعلومات الضرورية ، واستغرق هذا منا عملاً طويلاً شاقاً ، وما كدنا نشارف على الانتهاء حتى بدت لنا « الموسوعة في علوم الطبيعة » لإدوار غالب« لدى الدكتور « ف. ساناجوستان F. Sanagustin » الذي تفضل فأعارنا إياها لمدة طويلة . فله منا الشكر الجزيل ، فعدنا نعرض عليها كل ما عملناه سابقاً ، وتطلب هذا جهداً مضاعفاً ، ولاسيما وهي تحيل في كثير من الكلمات إلى كلمات أخرى كمادة « زباد » مثلاً التي تؤخذ من « قط الزباد » ، فلو عدنا إلى « قط » لأحالتنا إلى « سنور » ومن « سنور » إلى « سنور الزباد » ، ومنها إلى « زباده » .

وأوردنا جدولاً للأوزان والمكاييل في مستهل الكتاب ليتسنّى معرفة مقادير الأوزان

والمكاييل المستعملة في الكتاب ، من مثقال وأوقية ورطل ، وما يقابلها من الأوزان العشرية الحالية ، ولم نقتصر في هذا الجدول على ما ورد في الكتاب ، وإنما أردناه عاماً شاملاً وأغنينا الكتاب بالفهارس المختلفة ، فقمنا بعمل فهرس للموضوعات وفهرس للأعلام وفهرس للشروح والتعليقات ، وفهرس للأوزان المستعملة ، وفهرس للنبات والحيوان ، وفهرس للأسماء العلمية الأجنبية ، وفهرس الأسماء الفرنسية ، وفهرس للأسماء الإنكليزية ، وفهرس المراجع والمصادر .

وإننا لنسأل الله تعالى أن نكون قد وفقنا فيما رمينا إليه من إخراج الكتاب على صورة أقرب ما تكون من الصورة التي وضعه عليها المؤلف ، إذ أعدنا إلى الصفحات المضطربة صحتها ، وإلى النصوص الغامضة جلاءها ، وفي ذلك نفع عظيم لهذا الجيل الذي وجد في تراثه كيانه المشرق ، وأبصر في حاضر ثقافته مستقبله المزهر ، فإن كنا قد أخطأنا فإنما هذا من لوازم البشر ، والعصمة لله وحده .

١٩ صفر الخير ١٤٠٤ هـ
٢١ تشرين الثاني ١٩٨٣ م

المحققتـــان

جدول الأوزان والمكاييل[1]

الحبة تساوي $\frac{٢٥}{٦٤}$ ٠,٠٥٠٠٠ غ

١ – ما دون الحبة			٢ – ما فوق الحبة		
الاسم	حبة	غرام	الاسم	حبة	غرام
الهباء	$\frac{١}{١٧٤١٨٢١}$	٠,٠٠٠٠٠٠٠٠٣ غ	الطسّوج	٢	٠,١٠٠٢٣٠ غ
الذرّة	$\frac{١}{٢٤٨٨٣٢}$	٠,٠٠٠٠٠٠٢ غ	القيراط العراقي	٣ $\frac{٣}{٧}$	٠,١٧١٨٢٥ غ
القطمير	$\frac{١}{٢٠٧٣٦}$	٠,٠٠٠٠٠٢٤ غ	قيراط الدرهم	٤	٠,٢٠٠٤٦٠ غ
النقير	$\frac{١}{٢٥٩٢}$	٠,٠٠٠٠١٩٣ غ	القيراط المكي	٦	٠,٣٠٠٦٩ غ
الفتيل	$\frac{١}{٤٣٢}$	٠,٠٠٠١١٦٠ غ	الدانق	٨	٠,٤٠٠٩٢ غ
الفلس	$\frac{١}{٧٢}$	٠,٠٠٠٦٩٦٠ غ			
الخردل	$\frac{١}{٦}$	٠,٠٠٨٣٥٢٥ غ			

(١) عن معجم متن اللغة للشيخ أحمد رضا – ج ١ – ص ٨٥ – ٨٦ .

٣ – الدرهم وما فوقه

الاسم	حبة	غرام
الدرهم الطبري	٣٢	١,٦٠٣٦٨١
الدرهم الشرعي	٤٨	٢,٤٠٥٥٢٢
الدرهم البغلي[1] العثماني	٦٤	٣,٢٠٧٣٦٢
المثقال الشرعي	٤/٧ ٦٨ أو ٣/١ ١ الدرهم الشرعي	٣,٤٣٦٤٦٠
المثقال الوافي	٨٠	٤,٠٠٩٢٠٠
المثقال العراقي	٨٤	٤,٢٠٤١٣٣
المثقال الشامي الصيرفي	٩٦ أو ١,٥ درهم بغلي	٤,٨١١٤٣٧
النــــواة	٢٤٠ أو ٥ دراهم شرعية	١٢,٠٢٧٦٠٩
الاستـــار	٤/٧ ٣٠٨ أو ٤/٧ ٦ دراهم شرعية	١٥,٤٦٤٠٦٩
الأوقية الطبية عن ابن سينا	٤٨٠ أو ١٠ دراهم شرعية	١٥,٤٦٤٠٦٩
الأوقية الطبية عن ابن سينا	٤٨٠ أو ١٠ دراهم شرعية	٢٤,٠٥٥٢١٩
الأوقية الطبية	٢/٧ ٥١٤ أو ٥/٧ ١٠ دراهم شرعية	٢٥,٧٧٣٤٥٠

(١) الدرهم البغلي : كان معروفاً عند العرب قبل الدولة العثمانية ، وهو منسوب إلى رأس البغل، لقب أحد ملوك الروم الذين خلفهم العثمانيون في ملك القسطنطينية (متن اللغة ج ١ ، ص٨٢) .

٤ – الرطل وما فوقه

الاسم	حبه	غرام
الرطل العراقي = ١٢٨٤/٧ درهماً شرعياً	٦١٧١ ٣/٧	٣٠٩,٢٨١
الرطل العراقي = ١٣٠ » »	٦٢٤٠	٣١٢,٧١٨
المنا المصري	٨٢٢٨	٤١٢,٣٤٧
المنا الرومي	١٠٨٠٨	٥٤١,٦٤٣
المنا الطبي – رطلان عراقيان	١٢٣٤٢ ٦/٧	٦١٨,٥٦٣
الكيلجه	٢٣١٤٢ ٦/٧	١١٥٩,٨٠٥
الأقه الاستامبولية		١٢٨٢,٩٤٥
الرطل الشامي = اقتان		٢٥٦٥,٨٩٠
المكوك	٦٩٤٢٨ ٤/٧	٣٤٧٩,٤١٦
القفيز	٥٥٥٤٢٨ ٤/٧	٢٧٨٣٥,٣٢٥

الرموز المستعملة في الكتاب

﴿ ﴾ القوسان المزهران يحصران الآيات القرآنية .

< > الزاويتان تحصران ما أضيف إلى النص .

(. . .) غير مقروء أو نقص في النص ، أو ما سقط من الترتيب .

[كذا] للابهـــام .

[ ] لزيادات النسخ الأخرى .

ج : جـــزء .

ص : صفحـــة .

هـ : هامش أو ، هجرية في السنوات .

ج : جمـــع .

ط : طبعـــة .

/ : في الأصل لنهاية صفحة الأصل ، وفي الهوامش لنهاية رواية الكلمة .

= : راجـــع .

رمـــوز المخطوطـــات

آ { ح : نسخة الأحمدية .
ط : » البريطانية .
م : » الظاهرية .

ب { س : » أحمد الثالث في إستانبول.
ل : » برلين .
ن : » بتنـــه .

و : وجه الورقة .

ظ : ظهر الورقة .

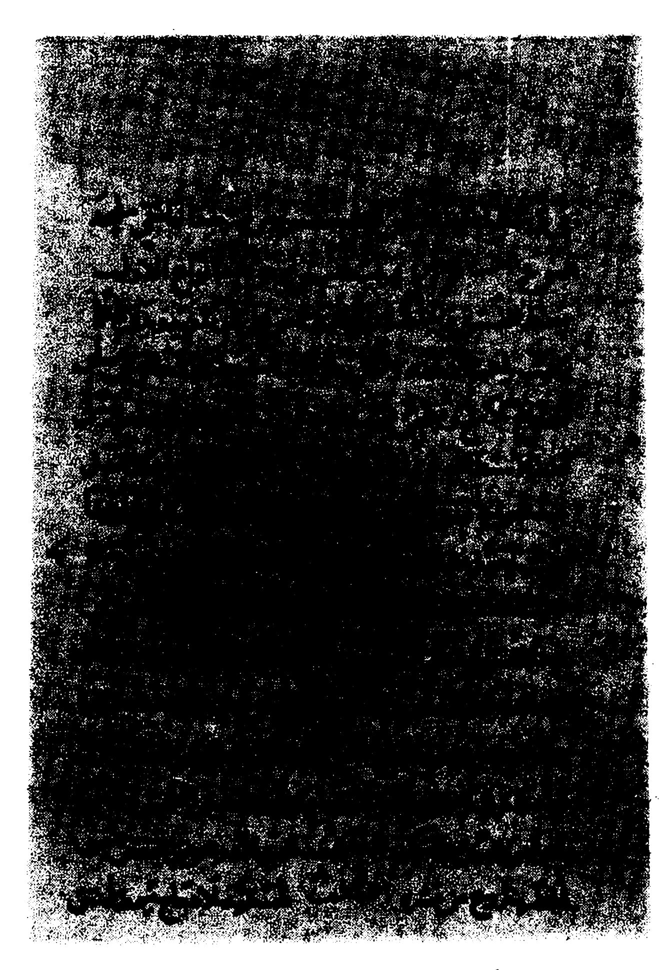
١٢٧٨

وحبب اليه من الدنيا زمرة النسا ورائحة الطيب صلى الله
عليه واله صلوة اكرم محب لاكرم حبيب وبعد فانه
لما كان معظم اللذات الدنيوية والاخروية في تناول شهي
الماكل والمشارب وكان تطيب الثياب والبدن مما
يتقرب الى الاحباب والحبايب واقتضى ذا الحلول تطيبها
للابس والاكل والشارب وفي تناول الطيبات تقوية على
العبادة للعبد وهي تستخرج من القلب خالصة للحمد
فلذلك كررت المنة بها في كتاب الله العزيز وتخرج ذكرها
مخرج المدح والتمييز فلهذا جمعت هذا الكتاب
وسميته كتاب الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات
والطيب ولم اضع فيه من الالوان الا ما حكمته اكلا وتناولته
[illegible] ما عملته لتتم فائدته [illegible]
[illegible] فيه بالطيب لشرف محله وطيبه وكثرة [illegible]
ذكره ثم [illegible] من [illegible] النبي [illegible]
منكم [illegible] ان العود من الوانها [illegible]

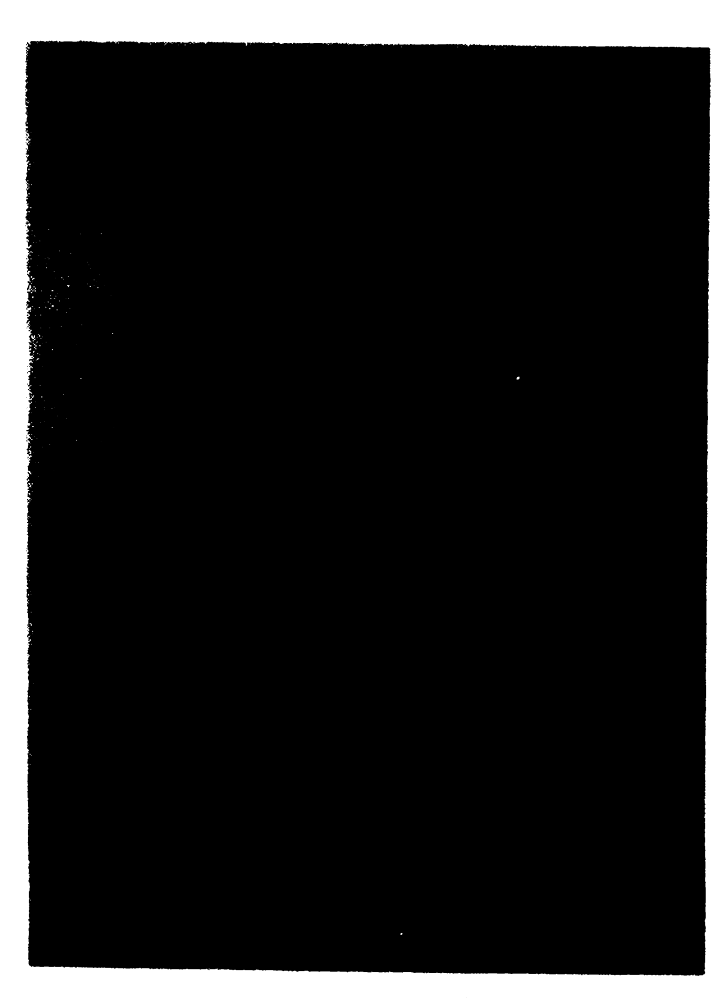
مُخلى بها المأمن التقطيع ورفعه على النار [illegible] من السكرجة
يذوب ويُنفخه الابذر ويطلع صبيغة [illegible] وتجعل دهن الية
سليه شى كثير فانها اشرب الدهن ولالك تقلبها على الابعاديه
حتى يخرج الدهن وعلا كملكتها انشف الدهن وحش الابذر
وعمل فيها قلب فستق مقشر فاذا انفرت قولها تبسطيه
الصحون ويدوق وحبهما بقلب فستق اخضر واقراص ليمون علوته
المالك   ونواجد منها يبلق الدجاج السمان ويحشى
بالشيح ويؤخذ مصلوق تنسل مثل الشعر ويتسل الابذر ويف
باللحم ويجعل ويبعد الكل على ان تنصدر دجاجتين منسله والسكر
تقدما سيد من حلاو ثم تاخذ لبن حليب اقلو وخل فيه السكر
حتى نعلم انه شديد الحلاوة واجعل فيه مسلوق الدجاج واقلى
عليه غلوتين ثلثه ثم ذر الابذر وحركه حتى لا يلتصق فاذا صار
مثل السميد او اسمح قليلا التي عليه دهن الية ولا تزال
تقلبها على ناريهاديه حتى تنشف دهنها وتحرك لونها وتنيل اثر
لا ترفع يدك منها بالتحريك حتى تتشية الصحون لغرفها وارم ٤٤
[illegible] ابعه
ترصد [illegible] الاليه [illegible] اللوت [illegible] الابذر [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] الماورد والفلفل [illegible]

[illegible]

الأحمدية : ص ٥٥ / ظ - ٥٦ / و



الأحمدية : ص ٥٥ / ظ – ٥٦ / و

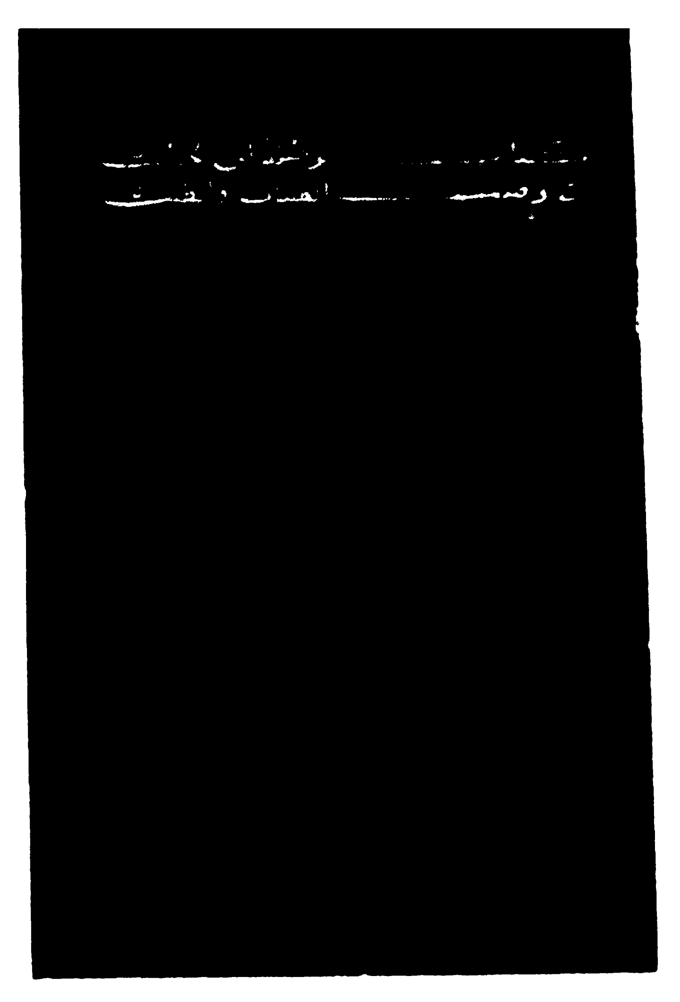


الأحمدية : ص ٩٠ / ظ

ومنهم من يدعو انا نحن صاحب [illegible]
تملّه المنة ومنهم من يكون خارج الطبع فاذا جمع
الشيء جعل يضرب من حيلة يضيق به فلا من اثر من
خروج طبعه ولولا فضوله لم نعلمه هذه النقايص
هولاء اكثر من ان يحصى وشرادهم اعظم من ان يستقصى والله
سبحانه وتعالى المسؤول ان لا يخذلنا من اعانته بفضله واسعف
برايه وان يجعلنا دينا به وحرمنا منه وزادنا عنده
واصنافا بالبه وتوكلنا عليه انه قريب مجيب

تم المختصر بعون الله وتسهيله وجوده وطوله
وكان الفراغ منه في اليوم الرابع من شهر شوال
سنة اربع وثلاثين وسبعمائة
وحسبنا الله ونعم الوكيل

البريطانية : ١٦ و



البريطانية : ١٧ / و

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الواجد الخلاق [illegible]

على الاطلاق احمده حمدا [illegible]

وعلى [illegible]

بني ادم [illegible] من الطيبات [illegible]

على

خلقنا تفضيلا [illegible]

ولامه فقال تعالى قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده

والطيبات من الرزق قل هي للذين امنوا في الحياة الدنيا

خالصة يوم القيمة [illegible]

الكريم في معرض الامتنان [illegible]

جعل لكم الارض ذلولا فامشوا في مناكبها [illegible]

بعث محمدا صلى الله عليه وسلم [illegible]

[illegible]

بالمعروف وينهاهم عن المنكر [illegible]

الخبائث [illegible]

[illegible]

صلاة [illegible]

[illegible]

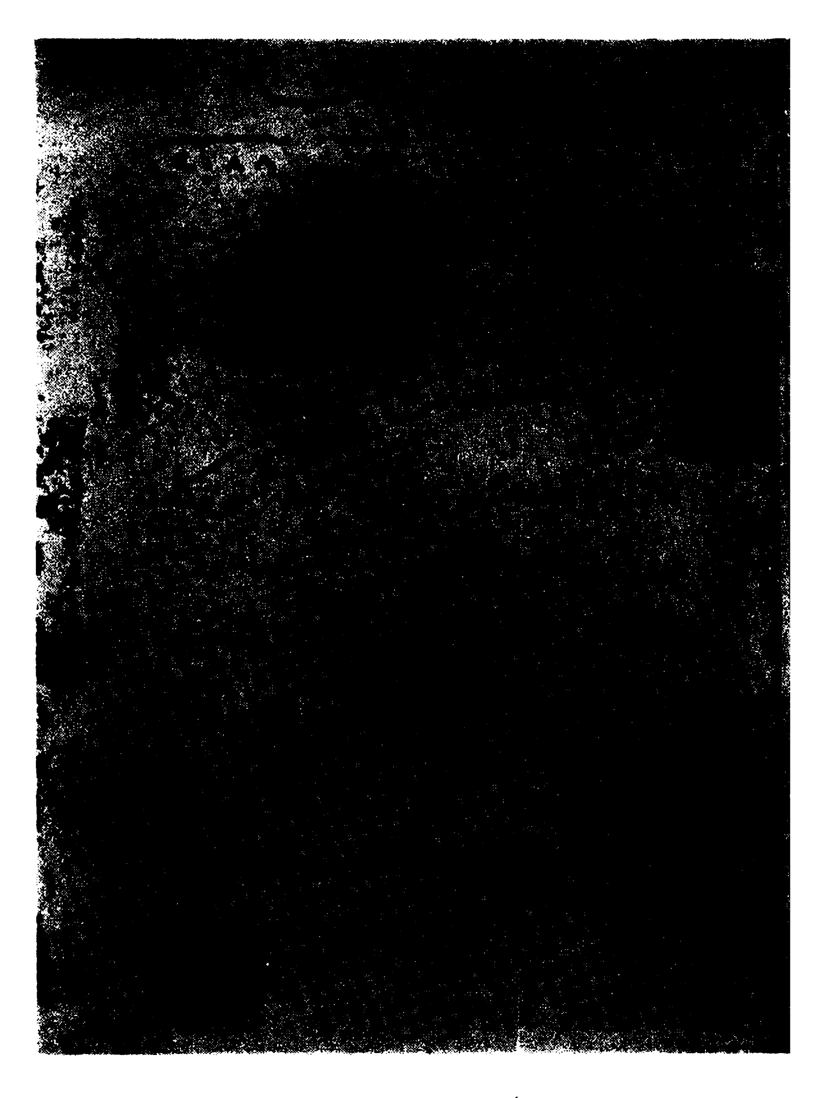
[illegible]

[illegible] البريطانية: ١٨/ظ [illegible]

البريطانية: ص ١٨ / ظ

البريطانية : ص ٩٢ / ظ

البريطانية : ص ٩٤ / و



أحمد الثالث : ص (١)

بسم الله الرحمن الرحيم ... وبه نستعين

الحمد لله الواحد الخلاق الكفيل بالأرزاق المستحق للمحامد

على الإطلاق أحمده حمدًا يكون مزيدًا لتكميلا على شكر

ما أنعم علينا ... قال في كتابه ولقد كرمنا بني آدم ورزقناهم

من الطيبات وفضلناهم على كثير ممن خلقنا تفضيلا

أنكر سبحانه على من حرم طيبات الرزق على عباده ولامه

فقال تعالى قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده

والطيبات من الرزق قل هي للذين آمنوا في الحياة

الدنيا خالصة يوم القيامة وأمرنا تعالى في كتابه

العزيز وأمره الحكيم في معرض الامتنان على خلقه

فقال هو الذي جعل لكم الأرض ذلولا فامشوا في مناكبها

وكلوا من رزقه بعث محمدًا صلى الله عليه وسلم بوحدة

... وبين لأمته أحكام الوقائع والحوادث

يأمرهم بالمعروف وينهاهم عن المنكر ويحل لهم الطيبات

ويحرم عليهم الخبائث أحمده من كل خير بادر ...

أحمد الثالث : ص (٢)

نصيبه وحسبه اليمن الشان من عطائه ورائحة
الطيب صلى الله عليه أكرم تحية لا نحصيه ونعده
ولما كان من تعظيم اللذات الدنيوية والأخروية في
تناول شهي المآكل والمشارب وكان تعيبا البين والتايب
ما ينزل منزلة الإجابة والتمني بحكم سلوك طريق تعريفها
للناشئ والأكل والشارب وفي تناول الطيبات تقوية
على العبادة للعبيد ومن يستخرج من الغلبة خالصة لمحمد
ولذلك كررت المنة بها في كتابنا العزيز
وأخرج ذكرها مخرج المدح والتمييز فلهذا جمعت هذا
الكتاب وسميته كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف
الطيبات والطيب وقد وضع فيه شيئا الأمداني
ركبته مرارا وتناولته مدة زمانا واستطعمته لنفسي
وأتسعنه بذوقي ولمسي وقد بدأت فيما بالصبيع
لشرف قدره وطيب نشره وانتشار ذكره ثم فصلته
الفصول بعده على ما تراه من الترتيب وأرجو من

أحمد الثالث : ص (٣)



برلين : ص ١٠٣/و

بسم الله الرحمن الرحيم، رب يسر واعن يا كريم

الحمد لله الواحد الخلاق، المتكفل بالارزاق، المسمى للمهتدي الخلاق

احمده حمد الكثير لمزيد رزقه كعبد هو على شكر ما من علينا وابلاه حيث مال

ولقد كرمنا بني آدم ورزقناهم من الطيبات وفضلناهم على كثير ممن خلقنا تفضيلا

الكريم سبحانه على طلب الرزق على عباده والامر فقال تعالى قل من حرم زينة

الله التي اخرج لعباده والطيبات من الرزق قل هي للذين آمنوا في الحياة الدنيا خالصة

يوم القيامة وامر سبحانه وتعالى في كتابه العزيز امر الكلام في معرض الامتنان على خلقه

فقال هو الذي جعل لكم الارض ذلولا فامشوا في مناكبها وكلوا من رزقه وبعث محمدا

صلى الله عليه وسلم بوحيه اذا قال عنه بالشك وبين لامته الابيه احكام الوقائع

والحوادث يامرهم بالمعروف وينهاهم عن المنكر ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث

اختصهم من كل خير باوفر نصيب وحبب اليه من الدنيا زهرة النساء والطيب

صلى الله عليه وعلى آله اكرم محب لاعز حبيب وبعد فلما كان معظم لذات

الدنيوية والاخروية في تناول شهوة الاكل والمشارب وكان تطييب الغذاء والشراب

وما يقرب الى الحباب والاحباب، واقتضى ذلك سلوك طريق يطيب به المسكن والماكل

والمشارب في تناول الطيبات تقوية على العبادة للعبد وهي تستخرج من القلب ما اعده لكم

فلذلك كررت المنة بها في كتاب الله عز وجل واخرج ذكر ما يخرج المدح والعمر

فلهذا جمعت هذا الكتاب وسميته كتاب الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب

ولم اضع فيه شيئا الا بعد ان ركبته مرارا اوقد ولم اجد مرارا واستعمله لنفسي

ادوات دخلي وتدبيرات من الطيب لشرف قدره وطيب نشره واما

[illegible] العود يعود على [illegible] وأرخوه [illegible]

[illegible] باب الطيب [illegible]

[illegible] ويجعل [illegible] العود [illegible]

[illegible] **نوع ثان** [illegible]

[illegible] العود [illegible] جيد [illegible]

[illegible] العود [illegible]

[illegible] رقيقاً [illegible]

[illegible] كل [illegible] ثلاث [illegible] بسط [illegible] الاول

[illegible] بقليل [illegible] وقليل من المسك ويشف

في [illegible] وكلما انقطع [illegible]

[illegible] ايام الصيف [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] عود معلا [illegible] العود

[illegible] الغمام [illegible]

[illegible] حتى [illegible] العنبر [illegible]

ويحرك حتى [illegible] ويرفع ويجفف في الهوى [illegible]

النار فانه يشتعل وهذا النوع يبلغ في الطيب **عود معلا** اجود

من الاول يسحق العود ويعجن [illegible] ويجعل [illegible] على النار ويذاب فيه

عنبر خام وعنبر معجون وقليل [illegible]

[illegible] العود ويحرك حتى [illegible] العنبر [illegible]

برلين : ص ١٠٤ / و

[illegible]

[illegible] الكزبرة [illegible] [illegible]

نوع آخر ويطبخ الدجاج [illegible]

[illegible] الكزبرة [illegible]

[illegible] الدجاج [illegible] على الدجاج [illegible]

[illegible] وينثر عليه [illegible]

صنعة طبيخ [illegible] على الدجاج [illegible] والدجاج

بعد ان [illegible] على الدجاج [illegible]

[illegible] على [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] نوع آخر [illegible]

[illegible]

[illegible] نوع آخر [illegible] على [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] على الدجاج

[illegible] الليمون [illegible]

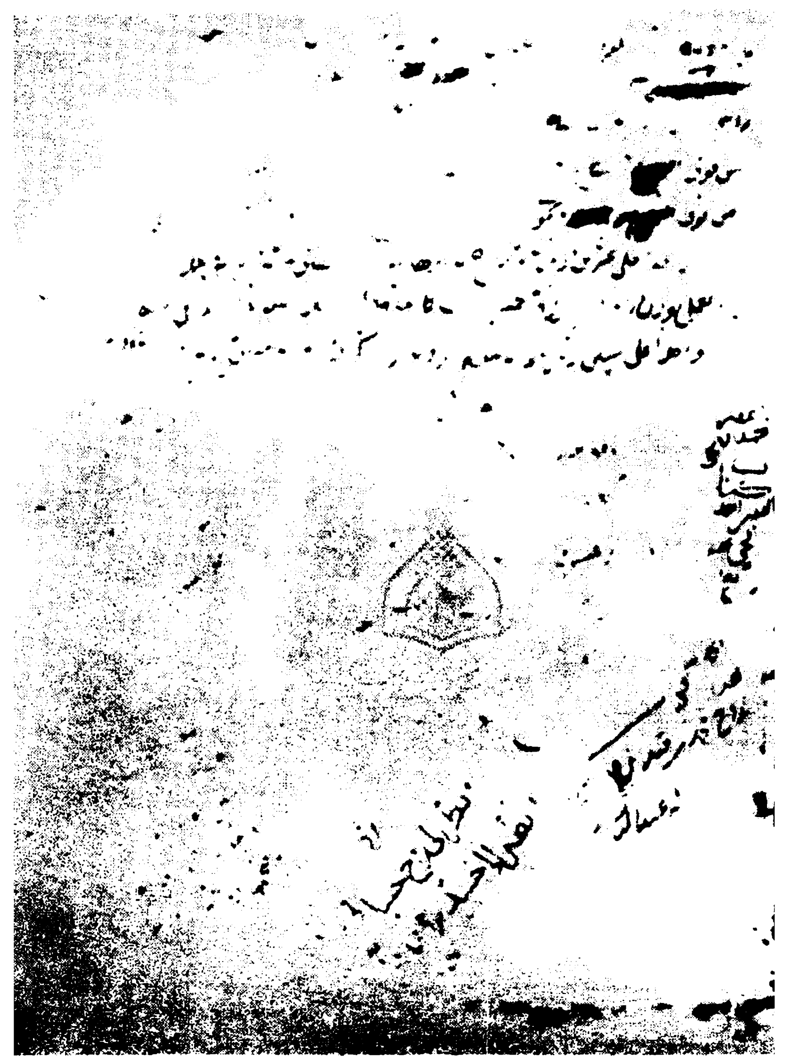
[illegible]

بالدجاج [illegible] الليمون [illegible]

[illegible] الليمون [illegible] نوع آخر [illegible]

[illegible]

[illegible] نوع آخر [illegible]



برلين : ص ١٠٧ / و

بسم الله الرحمن الرحيم *

رب يسر وتمم بخير

الحمدُ للهِ الواحدُ

الخلاَّقُ ، المتكفِّلُ بالأرزاقِ ، المستحقّ للمحامدِ على الإطلاق ، أحمدُه حمداً ، يكونُ بمزيدِ رزقِهِ كفيلا ، وعلى شكرِ ما منَّ به علينا دَليلا ، حيثُ قالَ في تكريمِ بني آدم﴿وَرَزَقْناهُمْ مِنَ الطَّيِّباتِ وَفَضَّلْناهُمْ على كثيرٍ مِمَّنْ خَلَقْنا تَفْضيلا﴾.أنكرَ سبحانَه على مَن حَرَّمَ طيبَاتِ الرزقِ على عبادِهِ، ولامه ، فقالَ تعالى:﴿قُلْ مَنْ حرَّمَ زينَةَ اللهِ الَّتي أَخْرَجَ لِعبادِهِ والطَّيِّباتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ للَّذينَ آمَنُوا في الحَيَاةِ الدُّنيَا خالِصةً يَوْمَ القيامةِ﴾. وَأبرزَ سبحانَه وتعالى في كتابه العزيزِ أمرَه الكريمَ ، في معرضِ الامتنانِ على خلقِه ، فقالَ :﴿ هُوَ الذي جَعَلَ لَكُمُ الأرْضَ ذَلُولاً فامْشُوا في مَنَاكِبِها وكلوا مِنْ رِزْقِهِ وإليْهِ النّشُور﴾.بعَثَ محمداً صلى اللهُ عليهِ وسلّمْ يُوَحِّدُه ، إذْ قالَ غيرُه بثالثٍ . وبيَّنَ لأمتّه الأمّيّة ، أحكامَ الوقائعِ والحوادثِ ، يأمرُهم بالمعروفِ ، وينهاهم عن المنكرِ ، ويُحلّ لهُمُ الطّيِّباتِ ، ويُحرِّمُ عليهم الخبائثَ ، اختصَّهُ من كُلِّ خيرٍ بأوفى / نَصيب ، وحبب ٣

---

(١) الصفحة الأولى من ج ناقصة من « بسم . . . نصيب » . (٢) وتمم بخير : ناقص – ط . وأعن يا كريم – ل . يا كريم – م . (٥) كفيلا : كفير – ل – ، به : ناقص – ن . دليلا : ليلا – ل .

(٧) سورة الإسراء . آية . (٨) سبحانه : سنحابه – ل ، ناقص ط ، م.على : وردت في هامش ط مع الإشارة إليها في المتن . طيبات : طيب – ل ، ط ، م . (٩) الحياة : الحيوه . الدنيا : ناقص – م سورة الأعراف آية ٣٢ . (١٠) سبحانه : ناقص – س، ط ، م . (١٢) سورة الملك : آية١٥ . وإليه النشور : ناقص–ب، ط . وسلم يوحده : وعلى آله بتوحيده – م، يوحده : وآله بتوحيده – ط ، (١٣) إذ : اذا–ل . الأمية : ناقص – س ، ط ، م . (١٥) كل : ناقص – م ، بأوفى : بأوفر – س ، ط ، م .

(*) ستحذف أرقام صفحات النسخ كلها ، عدا واحدة كما ورد في التقديم .

إليه من الدنيا زهرة النساء ، ورائحة الطيب ، صلى الله عليه وعلى آله صلاة أكرم مُحبٍّ لأعزّ حبيب . وبعدُ ، فإنّه لمّا كانَ معظمُ اللّذات الدُّنيويّةِ والأخرويّةِ ، في تناولِ شهيِّ المآكلِ والمشاربِ ، وكان تطييبُ البدنِ والثّيابِ ، ممّا يُقرِّبُ إلى الأحبابِ والحبايب ، واقتضى ذلك سلوكَ طريقٍ ، تُطيِّبُها للنّاشقِ والآكلِ والشاربِ ، وفي تناوُلِ الطّيّباتِ تقويةٌ على العبادةِ للعبدِ ، وهيَ تستخرجُ من القلبِ خالصةَ الحمدِ ؟ فلذلكَ كُرِّرَتِ المِنّةُ بها في كتابِ الله العزيز ، وأُخرجَ ذِكرُها مخرجَ المدحِ والتمييز ؛ فلهذا جمعتُ هذا الكتابَ ، وسمّيتُه كتابَ « الوُصلةَ إلى الحبيبِ في وَصفِ الطّيّباتِ والطِّيب » ولَم أضعْ فيه شيئاً إلاّ بعدَ أنْ ركّبتُهُ مِراراً ، وتَناوَلْتُه مِدراراً ، واستخلصتُه لنفسي وباشَرتُه بذَوقي ولمسي . وقد بدأت فيه بالطّيب ، لشرفِ قدرِه وطيبِ عَرْفِه ونشْرِه ، وانتشارِ ذكرِه ؛ ثم سُقتُ الفصولَ بعدَهُ ، على ما تراهُ من التّرتيب ؛ وأرجو
٤ من / كرَمِ الله تعالى أن أفوزَ من الثّوابِ بأوفى نصيب ؛ وَأسألُ الله أن ينفعَ بما وَضعتُه فيه ، إنّه قريبٌ مجيب .

(١) على : ناقص — ح . وعلى آله صلاة : ناقص — س . د صلاة : ناقص — ل .
(٣) شهي : شهوة — ل . المآكل : المأكل — ح ، تطييب : تطيب — ب . مما : وما — ل .
(٤) والحبايب : ناقص — س ، طريق : ناقص — آ .
تطيبها : يطيبها — ل ، تطييبها — آ ، الناشق : للابس — ط ، ح ، للآنس — م . والآكل — ح .
(٥) وفي : في — ل .
(٦) فلذلك : ولذلك — س .
العزيز : عز وجل — ل .
(٩) وباشرته : بعدا . . . رته — ل . (١٠) فيه : ناقص — ل ، بالطيب : في الطيب — ل .
عرفه ونشره : نشره — ب . (١١) وانتشار : وانتشار — ل ، ذكره : ٥٧ — ل .
(١٢) كرم ، تعالى : ناقص — ب ، أفوز : أوفى—ب . (١٣)بما ضعته : بها — ل ، وضعته : وصفته — س.

١ – باب الطيب

فصل

١ – عنبرينا مُمَسّك

يُجبل المسك بكثيراء قد نُقعت في ماء خلاف ويُعمل منه تفافيح كالعنبر ، و َماءُ الخِلاف يُذكيه ، ولا يُستعمل فيه ماءُ ورد ، فانّه يَقطعهُ .

٢ – نوع ثان

أحسن من الأول وأذكى رائحة

يُحلُّ العودُ بماء ورد على حجر الصّندل ، فإذا صار منه شيء جيّد ، يُعصر في خرقة حتى لايبقى فيه ماء ، ويُترَك في زبديّة ، ويُحلّ أيضاً صندلٌ مقاصيريّ ويُعمل به كالعود جزءين متساويين ، ويُخلط الجميع ، ويُجبل بماء ورد في إناء صيني ، ويُبسط في الإناء رقيقاً ، ويُبخّر دفعات بعود ، ودفعات بعنبر ، وبين كلُّ تبخيرتين أو ثلاثة ، يُرشّ عليه ماءُ ورد ، ويُجبل ، ويُبسط كالأوّل ، ويُعاوَد البخورُ ؟ فإذا أخذ حدّه ، يُجعل فيه قليل من زَباد ، وقليل من المسك ، ويُنشّفُ في الإناء ، ويُجبل بكثيراء منقوعة / في ماء ورد ، ٥
ويُعمل منه عنبرينا ؛ وكلما انقطعت رائحته ، يُرشّ عليه ماء ورد ويُبخّر ،

---

(٢) فصل : عمل – ل .

(٣) عنبرينا ممسك : مسك غريب – ل ، ناقص – م ، ممسك : مسك – س .

(٤) يجبل – يحل آ . في ماء : بماء – آ .

(٦) ثان : ثاني .

(٧) رائحة : كتب ناسخ ل إلى جانبها في الهامش « بلغ » .

(٨) يحل : تحل – ل ، في : من – م .

(١٠) مقاصيري : مقاصري – ط .
ويجبل : ويحل – آ ، (١١) صيني : ناقص – آ .

(١٢) عليه : ناقص – م ،

(١٥) عنبرينا : غريبا – ل في هامش ط يوجد كلمة « عضوينا » وفوقها حرف غير واضح إلى جانب هذا السطر ، ناقص – ب ، ح ، ط . انقطعت : انقطع . رائحته : ناقص ب ، ح ، ط

فإنّه يُذكي رائحته .

٣ — غيره

عنبرينا صَنْدل

يُلبس في أيام الصيفِ والحرّ يبرّد المزاج .

يُحلّ الصّندل المقاصيري بماء ورد ، ويُجبل ، ويُبسط في زبديّة صيني ، ويُبخّر خمسة أقمام بعنبر وخمسة أقمام بعود ، ويُجبل بكثيراء محلولة بماء ورد ومسك ، ويُتّخذ منه عنبرينا ، فإنّه بليغ .

٤ — العود

يُشقّق ، ويُنقع في ماء ورد سبعة أيام ، فإنّهُ يُذكي رائحته .

٥ — عود معلاّ

يُشقّق العود . ويُحلّ سكّر نبات بماء ورد . ويُطبخ منه جُلاّب قويّ القوام ، في قوام عقيد السّكَنْجَبين ، ويلقى فيه عنبر معجون ، وقليل مسك ، ويُصبر عليه حتى يذوب العنبر . ويُلقى عليه العود . ويُحرّك حتى يلبسه جميعه ، ويُرفع ويُجفّف في الهواء . واحذر أن يكون العقيد قليل النار ، فإنّهُ يَسيل ، وهذا النوع بليغ في الطيبِ .

---

(٢) غيره : ناقص — آ .
(٤) يلبس : تلبس . ل ، أيام : ناقص — س ، آ ، أيام الصيف والحر : الحر أيام الصيف — ل . يبرد : تبرد — ل ، سيبرد — س .
(٥) يحل : تحل — ل ، يجبل — م . المقاصيري : المقاصري — ط . ويجبل : ناقص — آ .
(٦) وخمسة أقمام بعود : ناقص — س ، آ ، ويجبل : ويحل — ط .
(٧) عنبرينا : ناقص — م .
(١١) ويحل : ويجبل — ل ، سكر : بسكر — ل .
(١٢) عقيد : عقد — ح ، ط .
(١٣) ويصبر : وتصبر — م .
(١٤) واحذر : لاحظ الانتقال من المضارع المجهول الى الأمر المخاطب ، العقيد : العقد — ب .

٦ – عود معلا

أجود من الأول

يُشقق العود ويُسحق / سكّر نبات ناعماً ، ويُجعل طبق على النار ، ٦
ويُذاب فيه عنبر خام ، وعنبر معجون ، وقليل مسك ، فإذا ذاب يُنزل فيه سكّر النّبات ، ويُحرك ، فإذا اختلط يُجعل فيه العود ، ويُحرك ، حتّى يلبس العنبر جميع أجزاء العود ، ويرفع ، فإنه يبيض ، ويكون له رائحة طيبة في البخورية .

٧ – بخَوُر

كان يعمل لابن برمك ينفع من اختلاف الهواء ومن الندى .

يؤخذ جوز بوا مثقالان ، ورد ، وسُنبل ، وقرنفل ، ومصطكا ، ومسك وزعفران ، وميعة سائلة ، من كلّ واحد مثقال ، قاقُلّة وكبابة وكافور ، من كل واحد نصف مثقال ، مسك دانق ، يُدقّ ، ويُعجن بماء الورد ، ويُعمل منه طوابع ، ويُجفّف ، ويستعملُ .

٨ – نَدّ

كان يعمل لابن الأغلب

كافور ، قُسطين حلو ومرّ ، وسكّ ولاذَن عنبَريّ ، ومَيعة سائلة ، وشيبة عجوز ، من كل واحد مِثقال ، وزّعفران مثقالين ، أظفار ربع مثقال ،

---

(٣) سكر : مع السكر – س بسكر – ل . طبق : على طبق – ب .
(٤) فيه : ناقص – س .
فاذا : واذا ح – ط .
(٦) ويرفع : ناقص – س . يكون : مكررة – ل وتكون – ح ، م . طيبة : عجيبة – آ . البخورية : البخور – ل .
(٨) من : في – ب ، ومن : وزمن – ب .
(٩) مثقالان : مثقالين . ورد : وورد – ل . وقد كتب فوقها في–ط كلمة غير مقروءة ، ومسك : ناقص – آ .
(١٠) من كل واحد : ناقص – س.قاقلة : وقاقلة – ل . وكبابة وكافور : كبابة كافور – ب .
(١٤) يعمل : ناقص – م .
(١٥) وسك : ناقص – س ، آ . ولاذن : لأذن – س ، آ ،وميعة : ميعة – ب(١٦)وشيبة:شبيه – س ، آ . وزعفران : زعفران – آ . مثقالين : مثقالان س . ربع مثقال : أربع مثاقيل – ل .

٧ عود وزن الجميع ، يُدق ،وينخل ، ويُعجن بدهن بان الذي تُعمل به الغالية / ، ويُعمل طوابع ، ويستعمل .

٩ – نَدّ

كان يُعمل للخلفاء

عود ني عشرة دراهم ، قُسط وظُفر من كل واحد درهم ، سُك مِسك درهمين ، كافور نصف وثلث درهم ، يُدق ، وينخل ، ويُعجن بماء ورد ، ويُذاف فيه عَنبر ربع مثقال ويُعمل منه طوابع ، ويُجفف ، ويُتبخر به .

١٠ – بخور يمني

يصلح في الشتا وللفراء ما خلا السنجاب

عود جزءين ، صَندل مقاصيري جزء ونصف ، قُسط حلو ، وقسط مر ، وظُفر ، من كل واحد نصف جزء ، يُهرس الجميع : والعود ، والصّندل يُشظّى صغاراً والظُّفر يُصلق ، ويُنظّف بالسّكين ، ما عليه من الشّحم والوسخ ، وبعد ذلك يُدقّ الجميع ، ويؤخذ مرسين يابس أخضر اللون : وقشر نارنج ، من كل واحد نصف جزء ، ويُدق أيضا ، ويؤخذ ماء ورد ، يُحل فيه سكّر وعسل ، ويُعقد جُلاّباً قوياً ، ويُجعل فيه لاذن عنبريّ ، وعنبر معجون ،

٨ وزَعفران ، وتخلط الحوائج / فيه ، ويُحرّك إلى أن تختلط أجزاؤه ، ويُشال في طبق ، ويُبسط إلى أن يبرد ، ويُستعمل فيه ربع مثقال زَباد .

---

(١) وزن الجميع يدق : مثقال يدق الجميع – آ . تعمل : يعمل – آ . به : منه – س ، ويستعمل : ناقص – س ، آ.
(٥) ني : ناقص – ل . عشرة دراهم : اثنا عشر درهما – ل . درهم : درهن – آ . سك : ناقص ل ، أ.
(٦) درهين : ناقص أ . كافور : وكافور – آ .
يدق : ويدق – ل . وينخل : ناقص – آ . (٧) ويذاف : ويذاب – س ، ط ، م .
منه : ناقص – ب ، ح ، ط . ويجفف : ناقص – ل . ويتبخر : ويبخر – ل .
(٩) وللفراء : والفرا – آ .
(١١) يهرس : يهرش – ط ، ح ، يهرس الجميع : ويهرس الجمع – ل . صغارا : صغار – ل ، م .
(١٢) وينظف : و ينضف – ب .
(١٣) الجميع : ناقص – ب . ويؤخذ : ثم يؤخذ – ط ، ح. ويؤخذ مرسين : ثم مرسين – س .
(١٤) ويؤخذ : وتأخذ – ل ، ويأخذ – س . يحل : ويحل – آ ، تحل – ل .
(١٥) قويا : ناقص – ل . ويجعل : ويحل – ب (١٦) وتخلط : ويخلط – ب .
تختلط : يختلط – ل .
(١٧) ويستعمل : ويعمل – م .

١١ — بخّور بَرْمكية

تصلح أن يتبخر بها من قعد في الدّهاليز وبيوت الرّاحة وهي مليحة جداً.

يؤخذ قسط حلو ومر ، وظفر ، من كل واحد جزء ، ومرسين يابس مُقصّص ، ولاذَن عنبري يفتل صغاراً ، وقشر نارنج يابس ، زعفران شعر ، قشر ليمون يابس ، من كل واحد نصف جزء ، يُهرس الجميع ، ويُحلّ عسل نحل بماء ورد ، وخل خمر ، ويُعقد على النار ، ويُلقى فيه لاذَن عنبري مقدار جيد ، وزعفران ، إلى أن يصير له قوام جيد ، وتُجعل فيه الحوائج ، ويُحرّك ، ويُنشر في الظل إلى أن ينشف ، تم .

١٢ — فتايل نَدّ جيّد

عنبر طيب مُثَلّث ، يُجعل فيه فحم الزرجون ، أو زغب السفرجل ، والفحم أجود ، ويُتّخذ فتايل ، فإذا أراد أن يُبخر بها ، أشعلها ، وأطفأها فإنّها تدخن دخاناً طيباً ، ولقد رأيتُ من يعمل ذلك في إهليلج فِضّة وأكر مَصوغه مخرمة [كذا] / ويُتْرَكُ في الجيب ، فيبقى الدّخان يفوح من جيب الإنسان ، ٩
فإنه مليح ظريف .

---

(١) بخور : بخوران — آ ، برمكية : مكيان — آ .
(٢) تصلح : يصلح ل . يتبخر — يبخر — ب . بها : بهما — آ . في قعد : بعد — ب . وهي مليحة : وهما مليحان — آ .
(٣) يؤخذ : ناقص — ب . ومر وظفر : : وظفر مر — س. ومرسين : مرسين — س ، ح . (٤)مقصص : ناقص — آ .
يفتل : بصل — ح ، ط ، وبصل — م . صغارا : صغار — ل ، آ ، وقشر : أوقيتين — آ . زعفران : وزعفران — س .
(٥) يهرس : ويهرش : — م ، (٦) نحل ناقص — ل ، آ .
(٧) وتجعل : ويجعل — ب . (٨) تم : ناقص — ب ، ح ، ط .
(٩) جيد : ناقص — ب ، ح ، ط .
(١٠) الزرجون : الزرخون — ل .
(١١) يبخر : يتبخر — آ. واطفاها : وطفاها — س ، آ .
(١٢) تقف نسخة ل عند كلمة « طيباً » وتسقط الأوراق إلى أواخر ص (٤٢ — س) عند « على حاله » . ثم تستأنف الكتابة قليلا بعد ذلك . من ، ذلك : ناقص — ب . (١٣) مخرمه : محزمة — س .
الجيب : جنب — ط ، (١٤) فانه مليح ظريف : ناقص — س .

١٣ ا زيادة نوع الفتايل

يُؤخذ عنبر خام ، يـُضاف إليه ، لكلّ مثقال عشرة مثاقيل عود عال جيد ، ويضاف إليه شيء من قطارة دهن العصفور ، ويـُعمل فتايل ويـُرفع فإنه عال جيد] .

١٤ — صفة أقراص

عود قاقلة ستة دراهم ، صندل مقاصيري ثلاثة دراهم ، عنبر معجون مثقال ، عنبر خام نصف مثقال ، مسك ربع مثقال ، قشر ليمون يابس ربع درهم ، قشر نارنج مثله ، قرنفل مثله ، بسباسة مثله ، زعفران نصف درهم ، يـُدقّ الجميع خشناً خشونة يسيرة ، ويؤخذ ستة دراهم سكر نبات ، ويـُضاف إليـه عشرة دراهم سكر أبيض مكرر ، ويـُعقـّد جلاّباً بماء ورد نَصيبيني ، ويـُغلى إلى أن يصير له قوام قوي ، وتـُلقى فيه الحوائج ، ويـُجعل فيه ربع درهم زَباد ، يـُنشف في طبق ، فإذا بَرد يـُفرك بالفـِهر ، حتّى لايلتصق بعضه ببعض ، ويؤخذ بزر قَطونـَا ينقع في ماء ورد ، فإذا نُقِع ، يـُستخرج لعابه من خرقة ، ويـُعجن به الحوائج ، ويـُقرص ، ويـُجعل على مـُنخل ويجفـّف ، واحذر أن يكون الجلاب قليل القوام ، بل القوام كقوام العقيد / أو أشدّ منه .

٥ — أقراص أخرى

قشر أُترج ، ونارنج ، وكبّاد ، وقشر تفـّاح فتحي ، وآس ، يـُدقّ

---

(١) زيادة نوع الفتايل : هذه الوصفة كلها ناقصة من س .
(٣) فانه : ناقص — ح ، ط .
(٥) صفة : صنف — آ .
(٦) قاقله : قاقل . سته : سبعه — آ . دراهم (الأولى) : ناقص — س ، صندل . . . دراهم : ناقص — آ .
(٨) درهم : مثقال — م . (٩) خشنا : خشنا فيه — م .
ستة : ست — م . ويضاف : : يضاف — ح ، ط .
(١٠) نصيبيني : ناقص — آ . ويغلى : ناقص — س .
(١٢) وينشف : وينشر — س . يفرك : فرك — آ . يلتصق : يلصق — آ . ببعض : في بعض — آ .
(١٤) واحذر : انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الأمر المخاطب .
(١٥) بل القوام كقوام : والنار بل يكون قوام — س .
(١٧) أترج : ترنج — ح ، ط ، ناقص — م . ونارنج : نارنج — م . وقشر : وقسور — م .

الجميع ناعماً ، ويُنخل من كل واحد وزن درهم وسدس ، عود قماري ، وصَندل مقاصيري من كل واحد مثقالان لاذَن عنبريّ ، ومصطكا وزعفران شعر ، وكافور ، وزغب سفرجل ، وقُسط من كل واحد مثقال ، عنبر مثقالان ، ويؤخذ سكر نبات ، يعقد جُلاباً بماء زرد وماء خلاف وماء قرنفل ، ويعقد عقداً قوياً كما ذكرنا أولاً ، وتُلقى فيه الحوائج . ويُقَرّص أقراصاً ، ويُجعل عـلى المنخل ، ويستعمل .

١٦ – برمكيّة

عود نصف وربع أوقية، صندَل مقاصيري نصف أوقيّة، قلوب قُسط حلو بعد نقعه في ماء ورد ، يقشّر ويجفّف في الظل ، نصف أوقية ، ومن السك مثله ، ومن الزعفران المصحون سدس أوقية ، مصطكا درهم . أظفار قرشية نصف درهم، لاذَن رطب درهم ، ومن ابنا الرمان الخالص مثله ومن كافور رباحي ربع / ١١
مثقال ، يُدقّ الجميع ، ويُنخل ، ويُحلّ اللاذَن على نار لينة بماء ورد مغلي ، يُجبل بالحوائج المدقوقة ، ويُخلى حتى تداخله ، ثم يؤخذ ماء التفاح الشّامي البالغ جزء ، وماء النّمام نصف جزء ، ويُعجن به ، ويُخلط ، ويُسحق الكافور بعد عجنه ، ويُلقى عليه ، ويُخلط ، ويخمر ليلة ، ويُعمل طوابع على أيّ شكل شئت، ويُنشف في ظهر منخل ، ويُبخّر به .

---

(١) وينخل : ناقص – م .
(٢) مثقالان : مثقالين .
(٣) مثقالان : مثقالين ، يعقا : ويعقد – م .
عقدا : عقد – س .
(٥) وتلقى : ويلقى – آ . الحوائج ويقرص . مطموستان في ط .
(٩) في ماء : بماء – آ . يقشر : يقشره – س ، آ . ويجفف : ويجففه س ، ح – وتجففه – م . ومن السك : من السك – م – من المسك – س ، مثله : ناقص – س .
(١٠) المصحون : ناقص – آ . اظفار : أضفار – م .
(١١) درهم : نصف درهم – ط . ومن ابنا . . مثله : ناقص – آ وهو أنسب . ومن (الثانية) : ناقص – س
ربع : وردت في هامش م مع الإشارة اليها في المتن .
(١٣) يجبل : ويجعل – آ . ويخلى : ويحل – س .
(١٤) وماء : ومن – س .
ويعجن : يعجن – س . ويخلط : ناقص – س ، ح ، ط .
(١٥) شئت : انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الماضي المخاطب . ويبخر به : ويتبخر منه – آ .

١٧ ــ صِفة أخرى

عود سن أسود ربع أوقية ، صندل مقاصيري نصف أوقية ، قُسط حلو مقشر منقوع في ماء ورد منشف ربع أوقية ، مصطكا ربع درهم ، أظفار قرشية نصف درهم ، زعفران مصحون نصف وربع درهم ، لاذَن رطب ربع درهم ، لينا < كذا > رمان ربع درهم ، يُدقّ ، ويُنخل ، ويُعجن بماء التفّاح ، وماء النّمّام ، وعسل نحل وزن نصف وربع درهم ، ويعجن ، ويحبب ، ويجفف ، تم .

١٨ ــ نَدّ مركّب للبخور

عود هندي ربع أوقية ،سك مسك ربع مثقال ،زعفران نصف مثقال ، عنبر

١٢ دسم مثقال ، مسك نصف مثقال ، كافور رباحي / ربع مثقال ، لاذَن رطب ربع مثقال ، يُسحق الجميع ، ويُعجن بماء التّفّاح الشّامي والنّمّام والمرْزَنْجوش الرطبات ، وماء التّفّاح ضعف النّمّام ، عجناً يابساً قوياً ، ما خلا العنبر ، والمسك ، والكافور ، ويُخمّر يوماً وليلة ، ثم يقرّص العنبر صغاراً ، ويُحمى له طبق ، ويُلقى فيه ، فإذا انحلّ ، يُلقى عليه عسل أبيض منزوع الرّغوة ، ويُجعل فيه أيضاً لاذَن مع العنبر ، فإذا دار مع العنبر ، فألقِ عليه الحوائج بعد أن يُرفع عنِ النّارِ ، ويُعجن عجناً قوياً جيداً بالغاً ، ثمّ يُخرج ، ويجعل على صّلاية قد مُسحت بماء ورد ، ويُسحق بالفِهرْ الملطوخ بماء الورد سحقاً ناعماً ، حتى تتداخل

(٢) قسط . . أوقية : ناقص – م ، (٣) منشف : ناقص – ح ، ط . ربع (الأولى) : نصف – ح ، ط .

(٥) لينا : لبنا : ح ، ط . وقدور د في السطر (١١) من الصفحة السابقة . « ابنا الرمان » فلعل الكلمتين شيء واحد ، إذ لم نستطع الاهتداء إلى معناها .

(٦) نصف وربع : ناقص – م . ويعجن : يعجن – آ . ويحبب : يعمل حباً . ويجفف : وينشف – آ ، تم : ناقص س ، ح ، ط .

(٨) ربع : نصف – آ . زعفران . . . نصف مثقال : ناقص – ط .

(٩) دسم : دسيم – س ، ناقص – آ . كافور رباحي مطموستان في – ط .

(١١) الرطبات : المرطبات – آ . عجنا : عجيناً – س .

(١٤) دار : دا – م . مع : ناقص – س . فألق : الق – آ . ألق – س لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الأمر المخاطب .

(١٥) ثم يخرج : ورد في هامش – ط مع الإشارة اليه في المتن .

(١٦) تتداخل : تداخل – م .

أجزاؤه ، ثمّ يُرفع ويُمد على الرّخامة ، ويُقطع شوابير على أيّ شكل أردت ، ويُجعل على منخل في هواء لاغبار فيه خمسة عشر يوماً ، وإن أردت تعليقها بعنبر ، فخذ عنبراً ، أذبه في طبق على نارها هادية ، واجعل الشوابير فيه ، وقلبها ظهراً لبطن ، وأعده إلى المنخل ، واتركه حتّى ينشف / ويعسب . ١٣

فصل
في
الزرابر
١ — < ذريرة >

سُنبل أوقية ، يدقّ ناعماً ، ويُنخل ، ويُدقّ معه قرنفل ، وبسباسة : من كل واحد درهم ، ويُجبل بماء ورد ، ويُبسط في زبديّة صيني ، ويُبخّر ثلاثة أفمام يمني ، وسبعة أفمام عود ، وخمس دفعات عنبر ، وكلّما تبخّر فمين ثلاثة ، يُقلب ، ويُعجن ، ويُرشّ عليه ماء ورد ، وكلّما أجدت بخوره جادت رائحته : وعندما يُقرّص يُعمل فيه ربع درهم زَباد ، ويُعمل أقراصاً على ظهر منخل حتى يجف في الظلّ ، ثم يُسحق ويُضاف إليه عنبر ، وهو العود المصحون ، وزن خمسة دراهم ، ومسك ، ويُرفع في إناء ، فإنّه طيّب .

٢ — أخرى حارّة

سُنبل أوقية ، كباش قرنفل ربع أوقية ، هال خمسة دراهم ، بسباسة

---

(١) يرفع ويمد : يمد — س . أردت : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الماضي المخاطب ثم إلى الأمر ، (٢) لا : الا — م ، عشر : عشرة — م .

(٣) عنبرا : عنبر — آ . اذبه — م .
وقلبها : وتقلبها — س . وأعده : وتعيده . واتركه : ويتركه — ح — وتتركه — باقي النسخ .

(٩) وينخل ... درهم : وردت في هامش — ط مع الإشارة اليها في المتن (١٠) ويجبل : ويعل — س ، صيني : ناقص — آ ، .

(١٢) أجدت : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الماضي المخاطب .

(١٣) يقرص : يقرض — س . أقراصاً : أقراص — م . ظهر : ناقص — س ، (١٤) يجف : يجفف — س .
عنبر : عبير — ح ، ط . العود : ناقص — آ خمسة : خمس — م .

(١٥) ومسك : ويسبك — آ .

(١٧) خمسة : خمس — م .

ثلاثة دراهم ، تُدقّ الحوائج ، وتُجبل بماء ورد ، وتُبخّر كما ذكرنا في الصفّة المتقدّمة ، منفعتها لبرد الرأس ، وتقوية الدماغ .

٣ — ذريرة باردة

صندل مقاصيري ، يُحلّ في الحجر بماء ورد ، ويُعصر من خرقة حتّى
١٤ لايبقى فيه ماء ورد ، ويُبسط على زبديّة / ويُبخّر دفعات بعودٍ وعنبر ، ويُضاف إليه مسك وعنبر مثقال ، وربع درهم زَباد ، ويُستعمل ، تم .

٤ — ذريرة سعدية

سعد جزء ، عود قماري جزء ، صندل مقاصيري جزء ، يُدقّ ، ويُنخل ، ويُعجن بماء الورد ، ويُنشف في الظل ، فإذا نشف ، يُدقّ ثاني يوم مرة ، ويُعجن بماء الورد ، ويُنشف ، ويُفعل به كذلك ثلاث مرات ، فإذا نشف يُدقّ ، ويُجعل معه لكل عشرة دراهم دانق كافور ، ودانق مسك ، تم .

٥ — ذريرة ترنج

سليخة عشرة دراهم ، أشنة مثقال ، صندل مثقالان ، قشر الأُترج الرقيق الأعلى ، تُدقّ الحوائج ناعماً ، وتُدقّ مع قشر الأترج حتّى تختلط أجزاؤه ، ويُعجن بماء الورد ، ويبخّر بقسط وعود من كل واحدٍ سبعة أفمام وينشف ويدقّ ناعماً ويستعمل . تم .

---

(١) ثلاثة : ثلاث — م . ثلاثة دراهم : ناقص — س . تدق : يدق — م . وتجبل : ويجبل — س ، ط ، م . وتبخر : ويبخر .
(٤) يحل : يحك — س .
(٦) تم : ناقص — س ، ح ، ط .
(٥) عود : وعود — ط ، م . صندل : وصندل — ط ، م . يدق : ويدق — ط .
(٩) يوم : ناقص — آ . (١٠) ويفعل : تفعل — ح . بفعل — ط . يفعل — م . كذلك : ناقص — س ، ذلك — م .
(١١) تم : ناقص — س ، ح ، ط . (١٣) مثقالان : مثقالين . الأترج والترنج واحد .
(١٤) تدق : يدق — م . وتدق : ويدق — س .
تختلط : يختلط — م . (١٥) ويبخر : وتبخر .
(١٦) ويستعمل : وتستعمل — ط . تم : ناقص — س ، ح ، ط .

٦ – ذريرة وردية

زر ورد خمسة عشر درهماً،عود قماري مثقال،صندل مقاصيري ثلاثة دراهم،قاقلة درهم،يدقّ الجميع ويُنخل،ويُعجن بماء الورد،ويُبخّر بقسط وظفر وصندلٍ خمس مرات / وبعد ذلك يُبخر بعودٍ ست سبع مرات ، وبين كلّ تبخيرتين أو ثلاثة يُعجن ، ويُبسط في زبديّة كالأول ، ويُنشّف ، ويُسحق ، ويستعمل ، تم .

٧ – ذريرة

سنبل وتنبل وكباش قرنفل وجوزطيب وورق رند وهال وبسباسة وزر ورد مربى منزوع الأقماع ، وقسطان حلو ومر شيبة عجوز أجزاء سواء ، يُدقّ ؛ ويُنخل ناعماً ، ويُنقع بزر قَطونا بماء ورد ، ويُستخرج لعابه من خرقة ، وتُعجن به الحوائج ، ويُعمل أقراصاً كباراً ، ويُلصق في قدر فخّار جديدة ، ثمّ يؤخذ سكر نبات وعود قماري وصندل وظفر مصلوق منقى من الشحم ولاذَن عنبريّ وقسط حلو وقسط مر وقشور نارنج ومرسين يابس مقصّص بالمقص وبزر ومصطكا وزعفران شعر ، يُهرس ؛ ويُجعل في قعر قدر ثانية ، ولتكن الحوائج أجزاء

---

(٢) عشر : عشرة – م ، عشر درهما : دراهم – ط ، مقاصيري : ناقص س ، ح ، ط .
ثلاثة : ثلاث – م .
(٤) مرات : دفعات – آ . ست : ناقص – س .
(٥) في زبدية : ناقص – س .
(٦) تم : ناقص – س ، ح ، ط .
(٨) وتنبل : ناقص – ح ، م . تنبل – ط وقد وردت في الهامش وإلى جانبها « صح » مع الإشارة إليها في المتن بعد كلمة « قرنفل » ، ط ، ح : كباش ، جوز ، ورق ، هال ، بسباسه ،زر ورد بحذف واو العطف بينها .
(٩) مربى : مرباً – س ، ناقص – آ ، وقسطان : قسطين ، سواء : سوى – س ، يدق : وتدق – س .
(١٠) وينخل : وتنخل – س . وتعجن : ويعجن – م .
(١١) أقراصاً كبارا : أقراص كبار – م ، ويلصق : ويصلق – س ، جديدة : جديد – س .
(١٢) منقى : منقا – س ، ح ، ط .
(١٣) وقسط حلو : مكررة – س ، وقسط مر : ومر – آ ، وقشور : وقشر – آ . بالمقص : ناقص – ح ، م وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها « صح » مع الإشارة إليها في المتن ، وبزر : ناقص – م .
(١٤) قدر : قدره – س .

١٦ سواء ، وتُجعل القدر التي فيها القرص على رأسها مكبوبة / ويطين الفمان بطين لايخرج منه بخارٌ ولا رائحة ، وتجعل القدر التي فيها البخور على نار لينة ليلة كاملة أو نهاراً كاملاً ، وإيّاك أن تكون النار قوية تحرق البخور بل نار لينة ليدخن، فإذا احترق البخور تُتح القدر ، ويُستخرج القرص ، ويُنشّف في الظل ، ويُصحن ناعماً ، ويُجعل فيه العنبر وهو العود المسحوق ، وقليل مسك ، وقليل زباد .

٧/ظ ح

٨] الزّهريّة

يُؤخذ زهر النارنج الأبيض خاصّة ، يُجعل في خرقة ، ويُبخّر تحته وهو نَدي بالعود والعنبر والصّندل والسكّر ، ويجفّف في الظلّ ، ويُرفع ، ويؤخذ اثنــا عشر درهما زرّ ورد عراقي منزوع الأقماع ، ومثله سُنبل وهال وقرنفل ، من كل واحد ستّة دراهم ، ومن الزّهر المجفّف اثنان وسبعون درهما ، ويُطحن الجميع ، ويُؤخذ ماء ورد ومسك وزبدة حسب الإرادة يُبسّ به ، ويُجفّف في الظلّ مُغطّى ، ويُرفع في إناء زجاج .

٩ ــ النّسرينيّة

ورق أخضر أوقيتان ، قرنفل أوقية ، سنبل وهال من كلّ واحد نصف أوقية ، يدقّ الجميع ، ويُنخل ويُدقّ مع النّسرين الأخضر ويُبخّر بعود وعنبر ،

---

(١) سواء : سوى – س . القدر : على القدر . التي : الذي – س .
ويطين الفمان : وتطين الفمين ، (٢) وتجعل : ويجعل .

(٣) أو نهاراً : ونهاراً – س . وإياك : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب .
تحرق : يحترق – ط ، ح ، ليدخن : لتدخن – ط .

(٤) وينشف : وتنشف – س ، ح ، ويصحن : وتصحن –س. ويعجن : – آ . (٥)ويجعل : : ويجعل على القدر – م .
المسحوق : المصحون – س .

(٦) الزهرية والنسرينية والبنفسجية وزهرية أخرى وبرمكية وخلخة : ناقص من ، س .

(٧) زهر : دهن – م .

(١٣) النسرينية : صفة ذريرة نسرينية – م .

(١٤) أوقيتان : أوقيتين .

(١٥) يدق : تدق –ح . الجميع : الحوائج –ح ، ط . وينخل : وتنخل –ح .

وُيجفّف ويفتق بزبدة وكافور وماء ورد ، ثمَّ يُرفع .

١٠ — البنفسجيّة

يُطحن عرق البنفسج ناعماً ، ويُجبل بمــاء ورد ومسك وزبــدة ، ٨/وح
ويجفّف في الظلّ مغطّى بشعريّة ، ويُرفع في إناء زجاج .

١١ — زهرية أخرى

يُجفّف زهر النارنج الأبيض في الشمس ويُدقّ ناعماً، ويُدقّ مع كل رطل أوقية عرق كافور ،وأوقية سُعد وأوقية زرّ ورد ونصف أوقية مَردقوش ويجمع الجميع بالماء ورد ويُعمل في قنينة ويُبخّر بين قدرين مشدود الوصل وفي العليا طاق لطيف يتحلّل البخار منه ويكون بخوره برمكيّة وأوقيّة وربع أوقيّة داعون وربع أوقية مُجلدة وربع أوقية مُعَسّلة وعلامة كماله أن يجفّ الطّين الذي على الوصل .

١٢ — برمكيّة

قسط مرّ نصف رطل لاذن عنبري أوقية ونصف ظفر مصلوق نصف أوقية فتات عُود أوقية زرّ ورد نصف أوقية أطراف طيب كاملة أوقيتان ويكون السنبل أكثرها زعفران شعر درهمان مصطكا نصف أوقية سندروس درهمان قشر ميعة أوقية ماء ورد أوقيتان نُضوح وماء مرسين من كل واحد أوقيتان عسل نحل نصف رطل كافور مثقال زبدة نصف مثقال تُدقّ الحوائج وتطحن ناعماً وتخلط

---

(١) ويفتق : ويفيق — م .
(٧) ونصف . . . بالماء ورد : ناقص — م .
(٨) قدرين : قدر — م .
(٩) وأوقية : أوقية — ح ، ط .
(١٢) برمكية : صفة برمكية — م .
(١٤) أوقيتان : أوقيتين ، (١٥) زعفران : وزعفران — م .
درهمان : درهمين .
(١٦) أوقيتان : أوقيتين .
(١٧) تدق : يدق — م . وتطحن : ويطحن — م . وتخلط : ويخلط م .

٨/ظ ح ويغلى النضوح والعسل وماء الآس ويحـــل فيه اللاّذن ، وترمى الحوائج عليه ويُحرّك بملعقة وتكون ناره ضعيفة ويحل الكافور والزّبدة في ماء الورد فإذا نزّلته تبسُّه بالماء الورد المذكور ويرُفع في آنية زجاج وجميع هذه الأوزان بالرطل المصري .

١٣ — الخلخة

فياشة طويلة العنق يوضع فيها ماء ورد أوقية وماء خلاف أوقية وماء لسان ثور شامي ربع أوقية وماء زهر نارنج ربع أوقية عود بخور مسحوق جريش ثلاثة دراهم عنبر مثقال مسك حبّة وقطعة من تفاحة فتحية مقشورة مقطعة صغارا وقطعة من سفرجلة كذلك وقاقُلّة نصف درهم كبابة نصف درهم ثم يوضع على نار لطيفة جداً عند مهب الهواء فإنّه يخرج منها ريح في غاية العطر] .

١٦ ١٤ — دوا العرق الذي لانظير له

توتيا مرازبي مائة درهم قرمة بنفسج خمسة عشر درهماً شيبة عجوز سبعة دراهم تنقع الشيبه في ماء ورد يوماً وتعصر وتدقّ إلى أن تتهرا و يُجعل الجميع في هاون و يُقلب عليه ماء ورد الذي نُقع فيه الشيبة وإن احتاج إلى زيادة فمن غيره ويُربّب إلى أن ينشف ويقلب عليه ماء ورد و يُربّب خمس دفعات يُفعل بـــه كما ذكرنا فإذا تهيأ كما ذكرنا يُرفع في إناء زجاج حتى يجفّ بحيث يلصق في زبديّة

(٢) ويغلى : وتغلى — ح . ويحل : ويجعل — م .
(٣) نزلته : أنزلته — م لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الماضي المخاطب .
(٦) فياشه : ناقص — م . يوضع — م .
(٧) ثور : ناقص — ح ، م . ربع أوقية : أوقية وربع أوقية — م .
جريش : جريش مثله — م .
(٨) وقطعة : أو قطعة .
(١٠) منها : منه — م .
(١١) العرق : للعرق — س .
(١٢) مرازبي : مرازيي — س . قرمه : قرمية — م . خمسة عشر : عشرون — م .
(١٣) وتعصر : وتعصره — آ . وتدق : ويدق — م . تتهرا : ينهرى — س ، يتهرا — آ .
(١٥) عليه : ناقص — ط ، ح .
(١٦) ذكرنا : ذكر — آ . زجاج : ناقص — س ، ح ، ط . يجف : يجفف — س ، يلصق : يلتصق — س ، يصلق — م .

صيني ويُبخّر بعود / عشرة أفمام ويُبخّر بعده بعنبر وبين كل تبخيرتين ١٧
يُعجن ويُلصق كما ذكرنا أولاً ويُرشّ عليه ماء ورد فإذا أخذ حدّه من البخور يُسحق حتى يبقى مثل الهباء ويُستعمل .

فصل
في
الأدهان العطرة

١ – دهن لوز

معلوق بورد ويُبخر له قطن ويُقلب عليه دهن ورد .

وصفة تبخير القطن : تأخذ غزلاً رقيقاً تنفشه ، وتدهن إناء صيني وتلصقه فيه ، وتبخّره بعود وعنبر ستة سبعة أفمام ، وتقلب عليه دهن الورد ، وتذر عليه عنبر ومسك ، وتستعمل .

٢ – دهن مبخر

يُعرف بدهن الزفر .

ينفع الرياح الباردة والنفخ والأورام البلغمية والزكام والأورام في الأصابع ويقطع رائحة الزفر ولايعرفه إلا القليل .

---

(١) وبين : بين – م .
(٢) ويلصق : يلتصق – س ، يصلق – م . أولا : ناقص – س .
(٣) يسحق : يصحن – س .
(٨) معلوق : معلوف – آ .
(٩) غزلا رقيقا : غزل دقيق – آ . وقد وردت كلمة « غزل » في هامش ح وإلى جانبها « صح » لأنها غير واضحة في المتن بسبب نقطة من حبر . وتدهن : ويدهن – م . وتلصقه : تلصقه – آ .
(١٠) ستة : ناقص – آ ، وتقلب : ويقلب – ه ، الورد : ناقص – س (١١) وتذر : ويذر م . ومسك : مسك – آ . وتستعمل : ناقص – م .
(١٣) الرياح : الأرياح – م ، والزكام : أو الزكام – ط ، والأورام : ناقص – س ، ح ، م .

يؤخذ جوز طيب وهال وبسباسة هندية وقرنفل وسنبل وتنبل وورق رند
وكباش قرنفل من كل واحد جزء ثم يؤخذ زر ورد مربى منزوع الأقماع كذا جزءان
١/ شيبة عجــوز مثله يُدق الجميع / ويُنخل في خاتونية ويُجاد سحقه ويُخلط
معه عنبر وصندل مقاصيري مسحوق ويُخاط الجميع ويُسحق وهذا هو الذرور
ثم يؤخذ عود ثلاثة أجزاء سكر نبات جزءان قسط حلو وقسط مر وصندل مقاصيري
من كل واحد جزء وظفر منقوع في حناء مجبولة بماء ليلة ثم يُصبح يُصلق ويُنظف
جزء لاذن عنبري بصلي صغار جزء ونصف آس يابس يُقرض بمقص جزء
وزعفران شعر جزء يُهرش في الهاون وهذا هو البخور ثم يؤخذ غزل قطن يُنفش
رقيقاً وتدهن زبديّة كبيرة بشيرج طري ويُلصق القطن فيها ويُخلى قعرها لا يُلصق
فيه قطن أصلاً فإنه يحترق ويُجعل في طبق جمرتان أو ثلاثة ناراً ويجعل عليه من
البخور شيء جيد وتكبّ الزبديّة الملصق فيها القطن عليه وتُبخّر، فإذا فرغ ذلك
الدخان تُبخّر دفعة ثانية، ثم تُقلب القطعة وتُلصق كما ذكرنا مثل ما كانت أولاً،
١٩ ويُرش عليها قليل شيرج / خفيف، وتُبخّر سبعة أفدام، وبعد ذلك بعنبر،
فإذا اصفرّت القطنة يُذرّ عليها من الذرور المذكور أولاً ذراً جيداً، وتُلقى في
شيرج طري غمره وزيادة قليلاً، ولو كان دهن بان كان أبلغ، ويُبخّر الوعاء

---

(١) وتنبل : ناقص — س .
(٢) كذا : ناقص — آ . جزءان : جزءين ، في : من — آ .
(٤) وصندل : صندل — س ، مسحوق . . . مقاصيري : ناقص — آ ، مسحوق : مصحون — س .
ويسحق : ويصحن — س . جزءان : جزءين .

(٦) وظفر : ظفر — ح ، س . وينظف : وينصف — م .
(٧) بصلي صغار : يفتل صفارا — س . (٨) وزعفران : زعفران — س .
يهرش : يهرس — ط ، ح .
(٩) رقيقا : دقيقا — س . ويلصق : ويصلق — م . فيها : في — س . ويخلى : وتخلى — س .
يلصق : يعمل — آ ، (١٠) ثلاثة : ناقص — س . جمرتان : جمرتين .
نارا : نار . (١١) الملصق : الملتصق — س ، المصلوق — م .
عليه : ناقص — س ، ح ، ط . وتبخر : ناقص — م ، تبخر : تبخره — م ، (١٢) تقلب : يقلب — م .
ذكرنا مثل ما : ناقص — آ . (١٣) عليها : عليه — س .
(١٤) من : ناقص — س . وتلقى : ويلقى — م .
(١٥) قليلا : قليل — آ ، ناقص — س .

من البخور ومعه عنبر ، ويُجعل القطن والشيرج فيه ، ويُمسّك رأسه بمسك وزباد على قدر الإمكان ، ويُستعمل ، ويُعمل في القطن أيضاً شيبة عجوز مسحوقة وورق ورد مع الذروز .

٣ [دهن يقطع رائحة الزفر ٢٤/وط

يطرح النسرين في الشيرج ، ويترك في الشمس أربعين ٢٤/ظط يوماً ، ويضاف إليه قليل كافور ، ويرفع ، وكذلك اللوز إذا علق بدهن النارنج ، واستعمل ، جرّبه واستخرج دهنه .]

٤ — دهن معي

ينفع الأرياح الباردة البلغمية وبرد الرأس ووجع الظهر. سنبل وتنبل وكباش قرنفل ، وورق رند ، جوز طيب ، بسباسة ، هال ، شيبة عجوز ، وزر ورد ، وقسطان حلو ومر ، زعفران شعر ، يُدقّ الجميع ويُنخل ، ويُلعّب بزر قطونا بماء قرنفل وماء ورد ، ويؤخذ لعابه ، ويُعجن به قطعة واحدة ، قطعة مستديرة ، ويُجعل في سفل جرة مدهونة ، ويُقلب عليه زيت ملء الجرة ، ثم يؤخذ قسطان حلو ومر ولاذن وصندل ومصطكا / وورق مرسين وقشر نارنج وزعفران ٢٠
شعر وعود وسندروس وقشور الكندر ، ويُجعل الجميع في جرّة صغيرة يدخل

---

(٢) الامكان : الاركان — م .
مسحوقة : غير مسحوقة — س .
(٤) هذا الدهن كله ساقط من س .
(٦) ويرفع . . . كذلك في بحث « صفة استخراج دهن البان » ساقط من ح إذ ان هناك ورقة كاملة ساقطة منها .
(٩) البلغمية : ناقص — ط ، م .
وتنبل وكباش : تنبل كباش — م ، ط (١٠) وورق : ورق — م ، ط ، هال : وهال — م ، ط .
وزروورد وقسطين : ودهن ورد زروورد قسطين — م ، ط ، (١١) وقسطان : وقسطين ، زعفران : وزعفران — ط .
(١٢) ويؤخذ : يؤخذ — س .
قطعة (الثانية) : ناقص — ط ، م .
(١٣) عليه : ناقص — م ، قسطان : قسطين — م ، ط ، (١٤) وصندل : ناقص — س .
(١٥) وقشور : وقشار — س .

رأسها في رأس الجرَّة الكبيرة ، ثم يُسدّ رأسها بباقة آس وباقة ريحان ، بحيث يمنع أن ينزل البخور منه ، ثم يُقلب رأسها في رأس الجرَّة بحيث لايلحقه الزيت ، وتطين بطين ، ثم تُحفر حفيرة وتُدفن الجرَّة في الحفيرة إلى قعر النعارة ، ويُطمّ بالتراب حولها وعلى قعر الجرَّة ، ويُنزل منه قليل ، وتوقد عليه نار يومين وليلتين نار جيدة ، فإذا احترق البخور والمرسين والريحان تحرك الحوائج التي في قعر الجرَّة ، وتُحبَّب ، وتُستعمل،وإذا سدّ رأس الجرَّة يسدّ قوياً حتى إذا احترق لايقع في الزيت يفسده .

٥ – صفة استخراج دهن البان

وقليل من يحسن عمله .

يؤخذ حب البان يُقشّر ، ويُطحن في أرحية كأرحية البزر ، يعرفونها في الشام بالحلاجل ، فإذا طُحن يُجعل في قدر نحاس كبيرة تسع عشرة كيلجة

٢١ بكيلجة الشام ، فإذا لم توجد رحى تطحنه فيدقّ في الهاون أو في الجرن حتى يلعب في دهنه ، ويوضع منه في القدر ما يملؤها إلى ثلثيها ، ويُصبّ عليه من الماء مايغمره وزيادة أربع أصابع مفتوحة ، ويوقد تحته بالحطب الجزل الغليظ حتى يغلي ، ويُطبخ نصف يوم ، وكلما نقص الماء يُزاد ، حتى إذا كان الظهر يقطع عنه

(١) الكبيرة : ناقص – ط ، م .
(٢) في راس الجرة : ناقص – س ،(٣)وتطين : ويطنيها – م ، حفيرة : حفرة – م ، ط . الحفيرة : الحفرة – م ، ط (٤) ويطم بالتراب : وتطم التراب – م . وتوقد : ويوقد – م .
(٥) تحرك : يحرك – س – يحول – ط – يخرج – م ،(٦) قعر : ناقص – س،وتحبب:هذه الكلمة كتبت في س تخرج ثم كتب فوقها تحبب والكتابتان بينتان . يسد : يسدها – م .
(١٠) السطر كله ساقط من س . يعرفونها : تعرفها – م .
(١١) كبيرة تسع : كبير تسعة – م . كيلجة : كيالج – ط ، س .
(١٢) فاذا : فان – ط ، توجد : تجد ، تطحنه : ناقص – س ، في (الثانية) : ناقص – ط ، م .
(١٣) ويوضع : ويضع ، يملؤها : يملأها ، ثلثيها : ثلثها – س .
(١٤) الجزل : الزجل – م .
(١٥) يزاد : يزداد – م ، يقطع : يرفع – م .

الوقود ، ويُترك حتّى يبرد ، وتنطفي ناره ، ثم يُلتقط مايطلع فوقه من الدهن في آنية حتّى لايبقى من الدهن شيء ، ثم يُرمى الثفل والقشور بما فيه من الماء ، ويُجعل الدهن في إناء حتّى يجلس ، ويُرفع رائقه .

فإن أردت طبخه بالأفاوية ، وفيه تظهر الصنعة ، فقد ذكر أحمد بن يعقوب مولى ولد العباس ، أنه يجعل دهن البان المذكور في قدر برام كبيرة ، ويُطبخ بمثله في الماء الصافي حتّى ينشف الماء ، ويُفعل به كذلك ثلاث مرات ، ثم يُطبخ بماء الورد والصندل الأصفر المقاصيري مدقوقاً منخولاً حتّى ينشف الماء ، ثم يُطبخ بماء الورد والعود الهندي يومين ، ثم / يُطبخ بالمسك الجيد المسحوق ٢٢
المحلول بماء الورد يوماً ، ويُنزل ، ويُصفى ، ويؤخذ رائقه ، ثم يُجعل فيه المسك التبّي المحلول في ماء الورد ، ويُطبخ حتّى ينشف ، فهذا هو دهن البان العال ، وهو يدخل في الغالية . وأما البان المطبوخ بالأفاوية ، فلا يصلح لعمل الغالية فإن رائحة الأفاوية تغلب رائحة المسك والعنبر . وصفته : قرفة وقرنفل وهَرَنْوَه وسنبل وبسباسة ، يُدقّ الجميع ويُجعل في إناء كبير ، ويُصبّ عليه ماء حار يومين

---

(١) الوقود : الوقيد – م ، يطلع : طلع – ط ، م .
(٢) شي : شيا – م .
(٣) ويجلس : يجلس – م .
(٤) بالأفاوية : بالأفواه – س .
(٥) انه : ان – م ، كبيرة : ناقص – س . (٦) في الماء : من الماء – م ، ط .
ينشف : تنشف – م ، ويفعل : تفعل – م ، « كذلك » عند هذه الكلمة ينتهي نقص ح ، (٧) ثم يطبخ : ويطبخ – م ، ثم يطبخ بما الورد : ويطبخ بالورد ويطبخ بما الورد – ح ، ط ، الأصفر . . . وقلب ، من النوع الخامس من المطيب في (ص ٣٩ س) ساقط من م .
(٨) ثم يطبخ بماء الورد : يفعل به كذلك ثلاث مرات – ح ، ط .
المسحوق ، يوماً وينزل : ناقص – ح ، ط .
(٩) فيه : من – ح ، ط ، التبّي : ناقص – ح ، ط ، وفي س : الثبّي ، صوابه ما أثبتنا .
(١٠) ويطبخ : ويطبخه – س – يطبخه – ح ، ط ، العال : الغالية – ح ، ط ، (١١) وهو يدخل في الغالية : ناقص – ح ، ط .
لعمل الغالية : للغالية ، رائحة : بزيادة – ح ، ط .
(١٢) تغلب : يغلب – ح ، ط ، رائحة : ناقص – ح ، ط ، وصفته : وصنعته – ح ، ط .
وهرنوه : ودهرنوه – س ، وسنبل : ناقص – ح ، ط .

وليلتين ، ويغلى غليات بعد نضجه ، ويصفى ويجعل في دهن البان ، ويغلى الدهن حتّى يذهب الماء بنار هادية يومين وليلتين ، فإذا نشف الماء يؤخذ صندل مقاصيري ينقع في ماء ورد ، ويغلى حتّى تخرج خاصيته ، ويُصفّى ويُجعل على دهن البان ، و يُغلى حتّى يذهب الماء ، ويبقى الدهن ، ثم يؤخذ عود سن هندي يُدقّ ويُغلى

٢٣ مع الدهن بماء ورد حتّى يذهب ماء الورد / ويبقى الدهن وحده ويرفع .

٦ – صفة ثانية لدهن البان

يؤخذ لكل عشرة أمنان من الدهن مَن من السليخة الحمراء قضباناً دقاقاً ، يُغلى لهاماء حار فوق غمرها ، ويُكمر الإناء حتّى لايخرج من بخاره شيء ، ويبقى يوماً وليلة ، ثم بعد ذلك يُغلى على نار جيدة ، ويُصفّى ماؤه على دهن البان ، ويُغلى الدهن حتّى يذهب الماء ، ثم يؤخذ نصف وربع سليخة حمراء تفاحية منسوفة ، وتُنقع في ماء حار يوماً وليلة ، وتُصفّى على الدهن المطبوخ بالسليخة ، ويغلى حتّى ينشف الماء ، ثم تؤخذ قرفة وقرنفل نصف وربع مَن ، وتُهشم ، ثم تغلى عشرة أمنان ماء ويصب عليها ، ويكمر ويترك يومين وليلتين ، ثم يغلى غلية واحدة ، ويُصفى على دهن البان ، ويطبخ نصف يوم حتّى ينشف الماء ، ويبقى الدهن ، ثم يؤخذ ربع من قرنفل يُرض تهشيماً ، ويُغلى من الماء عشرة أمنان ،

---

(١) ويغلى : وتغليه بعد : بعيد – ح ، ط ، نضجه : نقعه – ح ، ط ، ويصفى : وتصفيه – س – وتصفيته – ح ، ط .
ويجعل ، ويغلى : وتجعله ، وتغلي .

(٥) وحده : ناقص – ح ، ط .

(٦) صفة ثانية لدهن البان : صفة طريقة لدهن البان المطيب .

(٧) يؤخذ : ناقص – س ، لكل : ناقص – ح ، ط ، من : ومن – ط ، ح .

(٨) ماء : بماء – س .

(٩) الدهن : ناقص – ح ، ط .

(١٠) سليخة : مليحة – ح ، ط .

(١١) وتصفى : ويصفى ويغلى ،(١٢) ويغلى : وتغليه ، الماء : الدهن – س وكتب الناسخ في الهامش « الماء » لكنه لم يضرب بخط على « الدهن » .
تؤخذ : يؤخذ ، (١٣) ثم تغلي : وتغلي – ح ، ط .
ويصب ، ويكمر ، ويترك : وتصبه ، تكمره ، وتتركه .

(١٥) يؤخذ : خذ – س ، ربع : نصف وربع – ح ، ط ، يرض تهشيما : رضه هشيما – س ، ويغلى : واغل – س.

ويُصبّ عليه حاراً ، / ويُكمر يومين وليلتين ، ثم يُصبّ على دهن البان ، ٢٤ ويغلى عليه حتّى ينشف الماء ويبقى الدهن ، ثم يؤخذ من البسباسة الحمراء أربعة أمنان تنقع بماء حار يوماً وليلة ، ثم يُصفّى ماؤها على الدهن ، ويطبخ حتّى ينشف الماء ، ويبقى الدهن ، ثم يؤخذ زر ورد و يُصبّ عليه عشرة أمنان ماء حاراً ويُكمر يومين وليلتين ، ثم يصفّى على الدهن ، ثم يغلى حتّى ينشف ، ثم يؤخذ من السنبل العصافيري المنقّى من زغبه والشظا والأصول والتراب نصف مَنّ ، يُلقى عليه عشرة أمنان ماء ، ويُغلى ، ويُكمر مع الدهن يومين ويغلى كما ذكر ، ثم يؤخذ صندل أصفر مقاصيري يُخرط على نطع نظيف مَن وأوقية ، فيجعل في إنساء ، ويغلى له عشرة أمنان ماء ، ويلقى عليه ، ويُكمر يومين وليلتين ، ثم يغلى ، ويصفى على الدهن ، ويغلى حتّى يذهب الماء ، ثم يؤخذ من العود الأسود ربع مَن ينقع في ماء / مغلي ثلاثة أيام ، ثم يُغلى ، ويُصفّى على الدهن ، ثم يقلب على العود ماء ٢٥ ثانياً ويغلى غلياناً كثيراً ، ويصفّى على الدهن أيضاً ، ويطبخ حتّى يذهب الماء ، ثم يؤخذ نصف مثقال مسك تبّتي ، وتسحق له أربع مثاقيل سك مسك ، ويُنخل الجميع بحريرة ، ويعجن بماء ورد ذكي ، ويحل بماء الورد مثل الحسو ، ويصب على الدهن في قدر جريدة برام على نار فحم هادية ، ويُحرّك بقصبة فارسي دائماً ،

---

(١) ويصب : وصبه – س ، ويكمر : واكره – س ، يصب : صفيه – س .

(٢) ويغل عليه : واغله – س ، ينشف : يذهب – ح ، ط ، من – ناقص – س .

(٣) تنقع : تنقعها .

(٤) يوخذ : يوخد – ط – تاخذ – س ، ويصب : وتصب – س .

(٥) حارا : حار – ح ، ط ، وليلتين : ناقص – س ، يصفى : تصفيه .
يغل : تغليه ، يوخذ : تاخذ – س – ناقص – ح ، ط . من : ناقص – ح ، ط .

(٧) ويغل : وتغليه ، ذكر : ذكر تم – ط .

(٨) يخرط : يحرط – س ، وأوقية – ناقص – س إذ ان الناسخ كتب أوقية ثم ضرب عليها بخط ، فيجعل : فاجعله – س.

(٩) ويغل : واغل ، ويلقى : والقه ، ويكمر : واكره .

(١١) يغل : اغله ، ويصفى : وصفه – س – وصفيه – ح ، ط .
يقلب : اقلب ، (١٢) يغل : اغله ، ويصفى : وصفه – س – وصبه ح – ط .
ويطبخ : واطبخه ، (١٣) يوخذ : تاخذ ، نصف : ناقص – ح – ط .
تبتي : تنّي = مسك ، مسك – ومسك – س .

(١٤) ويعجن : واعجنه ، ويحل : وحله ، ويصب : وصبه .

وهو يغلي ، حتّى ينشف ماء الورد . وعلامة نشافه : أن يتعلق السك والمسك برأس القصبة مثل الغالية ، فنزّله عن النار ، وبرده ، واجعل رائقه في قوارير ، واستعمله . وإن شئت تخفيف الكلفة ، فاجمع الحوائج أو ما شئت منها جملة في المياه ، واغله ، وصفّه على الدهن ، واغله حتّى ينشف الماء ، ويكون بعد الدق والرض لما يُدق ويُـــرضّ .

(١) نشافه : جفافه – س .
(٢) فنزله : فتنزله – ح ، ط لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الأمر المخاطب .
(٣) تخفيف : تخفف – ح ، ط .
(٤) وصفه : وصبه ؛ واغله : ناقص – – ح ، ط .
يدق و : ناقص – س .

الباب الثاني

في

الأشربة

١ – سوبية يمنية

٢٦ سكر أبيض يُعقد جلاباً / رقيقاً أرقّ مايمكن، ويؤخذدقيق مثلثيطبخ عصيدة بلا ملح قوية ، وتُبرّد ، وتُجعل في طشت ، وتضرب باليد ، ويُقلب عليه مغرفة جلاّب ، ولايقلب عليه الجلاّب دفعة بل مغرفة بعد مغرفة ، وكلما زاد ضربها جادت رغوتها إلى أن تصير قوام الحريرة الشديدة ، ويُقلب عليها فُقّاع خرجي منفوض ، وفي مصر يقلبون عليها أقسِما ، فإذا امترقت تجعل في وعاء ضاري مثل أن يكون أثر دبس أو أثر عسل ، ويجعل فيها سذاب كثير يربط جرزاً، وكذلك نعنع وأطراف طيب وماء ورد ومسك وأكثر أطراف الطيب ، وتُجعل في مكان دَفيّ ، وتُغطى بغطاء متيسر كبير فإنها تبقى جميعها رغوة ، فإذا شربت يُنفض فيها فقاع ثان ويشرب . وما ترك ذكر العيار إلا أن جميع هذه الأشياء تُعرف بالذوق في الحلاوة والسهولة والحرارة ، فإذا طلعتيبخر لها إناء بعود وعنبر أو حق يمني ، وتجعل فيه ، وتستعمل .

---

(٧) مغرفة : ناقص – ح ، ط ، بل : ناقص – ح ، ط .

(٩) امترقت : أشرقت – ح ، ط ، (١٠) ضاري : صاري – س .

جرزاً : جرز ، وكذلك نعنع : ناقص – ح ، ط .

(١١) وأكثر : وكثر ، ط ، ح لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى الأمر المخاطب ثم عودة إلى المضارع المبني للمجهول . وتجعل : ويجعل – س ، (١٢) دفي : كافي – س ، وتغطى : ويغطا – س .

متيسر كبير : منشر كثير – س ، كذا في النسخ ، ولم نقف على ما يرجح إحدى الروايتين على الأخرى ترجيحاً يقينياً مؤكداً لأننا لم نهتد إلى ما يريده المؤلف من « متيسر كبير » أو منشر كثير » فآثرنا وضع رواية آ في المتن لأنها كثيراً ما كانت أكثر صوابا ، (١٣) ينفض : يجعل – ح ، ط .

ثان : ثاني ، ويشرب : ناقص – ط ، ح ، ذكر : ناقص – س .

(١٤) يبخر : تبخر – ح . إناء : ناقص – س .

٢ – نوع آخر / ٢٧

الصفة كما ذكرنا ، ويزاد في ذلك أرز يُصلق ؛ ويُرمى به ، فإنه يصير نوعاً آخر ، ويتحسّى السوبية ، ويؤكل الأرز ومنهم من يطبخها بدقيق الأرز ، والدقيق المثلث أجود ، وكلما ضُربت جادت رغوتها .

٣ – صفة شش يمني

يؤخذ دقيقاً يطبخ عصيدة شديدة ، ويُنفض فيها فُقاع خرجي ، وتُحلّى بعسل نحل أو سكر ، ويُعمل فيها قشور نارنج طري ونعنع وسذاب وأطراف طيب وخميرة الفقاع الخاص ، وتُدفأ ، وتُجعل في تبن أو بيت دافىء إلى أن تطلع ، وتُشرب .

٤] نوع آخر منه ١٣/و ح

قدحان أرز ، ونصف قدح دقيق جوّاري ، يطبخان بالماء حتّى يتهرا الأرز ، ويُصفّى من غربال دقيق ، ويُضاف إليه من السكر والعسل النحل مايحلو به طعمه ، ويُلقى فيه قطعة خمير عجين ، ويُفرغ فيه خمس كيزان فقاع ومسك وماء ورد ، ويُجعل في جرّة جديدة أو ضارية من أثره ، ويُسدّ بورق نارنج ، ويدفن في تبن نصف نهار ، ويستعمل .

٥ – اكسير أقسما

فلفل أربعة وعشرون درهماً ، زنجبيل مثله ، زر ورد منقّى من أقماعه وسنبل

---

(٢) ذكرنا : ذكر – ح ، ط ، يصلق : وصلق – س ، به : فيه – ح ، ط .
(٣) ويؤكل : ويأكل – س ، والدقيق : ناقص – س .
(٤) جادت : زادت ، ح ، ط .
(٦) وتحلى : ويحلا – س .
(٧) نحل : ناقص – ح ، ط .
(٨) وتدفا وتجعل : ويدفا ثم تجعل – ح ، ط ، دافىء : دفى – ح ، ط .
(٩) وتشرب : ناقص – ح ، ط .
(١٠) الوصفات : (نوع آخر منه واكسير أقسما وفقاع وفقاع جيد وفقاع خاص التالية سقطت كلها من س .
(١١) قدحان : قدحين ، يطبخان : يطبخا ، يتهرا : يتهرى .

وثنبل وهال وقرنفل وبسباسة وجوز طيب من كل واحد أربعة دراهم ، ورق نعنع مائتا درهم ، خل خمر حاذق ألف ومائتا درهم ، تدق الحوائج ، وتنقع مع الخل يومين ، ويُقطّر ماؤها بنار هادية ، ويرفع ، فإذا أردت العمل به حلّ السكر بالماء، واعصر عليه ليمونة وامرس فيه عود سذاب ، ثم ألف من هذا القطر يسيراً عليه تعود أقسِما لوقته .

٦ – فقاع

مدجوز يبقل ويجفف ويُطحن ، ويُضاف إليه من دقيق الحنطة مثله مرتين / بالكيل ، ثم يُجعل في خابية ، ويؤخذ قدر كبيرة يُغلى فيها ١٣/ظح ماء حتّى يشتدّ غليانه جداً ، ثم يُقلب في الخابية ؛ ويُكمر لئلا يخرج بخاره ، ثم يُغلى ماء آخر ، ويقلب عليه كذلك حتّى تمتلىء إلى شفتها ، وتُكمر ثلاثة أيام ثم تفتح تجده قارضاً فتأخذ منه ما شئت وقطّع فيه نعنعاً واعصر فيه ليمونا وقطع سذاب وقليل حب رمان ، ثم بيّته ليلة ، ويُحلى باكر بسكر أو زبيب أو دبس ، ويستعمل وأما الخابية فتقلب فيها ماء بارداً بقدر ما أخذت منها بحيث إنها لاتنقص عن عيارها الأول ، ولاتزال تأخذ منها وتزيدها حتّى ترى ما في قعرها قد صعد إلى أعلاها ، فتجدد لها عملاً آخر .

٧ – فقاع جيد

رغيف حار ينقع في أوقيتين ونصف ماء ورد ويطرح عليه نصف رطل سكر بالمصري ، وعشرة دراهم ملح دراني مسحوق ، ورطل ونصف ماء رمان مز وحامض ، وسفرجل ، يُمرس الخبز بماء الورد ، ويُصفّى ، ويُخلط بالمياه والسكر ، ويُطرح عليه سنبل ومصطكا وجوز طيب وفلفل وزنجبيل ويسير

---

(٣) أردت : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب : الماضي والأمر .

(٦) مدجوز : مدحور – ح ، وقد وردت باللون الأحمر مع العنوان « فقاع » .

(١٠) تمتلىء : أي الخابية .

(١١) تجده : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب ، قارضا ، قارا – ح ، وقد وردت في هامش ظ على حين كتب الناسخ في المتن « قارا » ثم ضرب عليها بخط = قارضا .

(١٣) فتقلب : فيقلب .

زعفران ، ويُخمّر ، ويُشرب .

٨ — فقاع خاص

ثلاث أواقي سكر وثلاث أواقي حب رمان ، وثلاثة دراهم أطراف طيب ، ١٤/وح وثلاثة دراهم فلفل وعصفر / وزنجبيل ، وأوقيتان مـــاء ورد وسفرجل ، يُحلّ الحبّ رمّان في رطل ماء ، ويُمرس حتّى يخرج جميع خاصيته ، ويُصفّى من غربال دقيق ، ثم يُذاب السكر في رطل ماء ورد ، ويُدقّ الفلفل ، وينخل ، ويُجعل في خرقة مربوطة ومعه جميع أطراف الطيب مسحوقة منخولة ، ثم يُجعل معها مقدار أربعة فصوص كعك أو لباب حوّاري ، ويصحن الجميع ، ويُجعل في الصرّة ، ويُخلط السكر والحبّ رمّان ، وتمرس فيه تلك الخرقة حتّى تخرج خاصيتها ، ثم تُلقي عليه نصف ما عندك من ماء الورد والمسك ، وتوعيه في كيزان ضاريـــة ، ثم تخـــتّم كل كـــوز بمـــا بقي عنـــدك من مـــاء الورد والمسك ، وتجعل فيه عود سذاب ، ولا تملأ الكيزان بل تترك منها مكاناً خالياً ، يُترك يسيراً ، ويستعمل] .

٩ — صفة حب رمان (٢٧)

ينفع الغثيان والقيء ويهضم الطعام .

ينقع حب رمان جزءان بماء نيلوفر وماء لسان ثور وماء ورد ، يُجعل فيه نعنع وسذاب ، ويُعصر عليه ليمون أخضر ، ويُحلّى بسكر ، فإنه أطيب من الفقاع ، وهو يضعف الجماع والمعدة .

---

(٤) وعصفر : وعصفور ، وأوقيتان : وأوقيتين .

(٧) مسحوقة ، منخولة : مسحوقين منخولين ، (٨) معها : معهم .
ويصحن ، ويجعل : وتصحن وتجعل .

(١٠) تلقي : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب ثم المبني للمجهول ثانية في آخر الوصفة .

(١٤) « صفة حب رمان » هنا ينتهي خرم س .

(١٦) جزءان : جزءين ، نيلوفر : لنيوفر — ح ، ط وهما تستعملانها هكذا كلما وردت فيما يلي فلا حاجة لتكرارها ، يجعل : ويجعل — ح ، ط .

(١٨) يضعف : تضعيف — س .

١٠ – صفة سكر وليمون

السكر أبيض وماء نيلوفر وأطراف طيب وماء لسان ثور ، يُعرك فيه سذاب ونعنع ، / ويُرش عليه ماء ورد وماء ليمون طري ، ويُبخّر له قارورة ٢٨
بعنبر ، ويقلب فيه ، وهو أنفع من الفقاع .

١١ – المشمش اللوزي

مشمش لوزي يُغسل ، ويُقلب عليه ماء نيلوفر وماء لسان وقليل ماء ورد ويُعصر عليه رمان حامض ، ويُرمى فيه نعنع ، ويُحلّى بسكر ، ويخلى حتى ينتقع المشمش ؛ فإنه نهاية في طيبه وحسنه ومنفعته .

١٢ – مشمش لوزي آخر

يتنقل به

ماء ورد ومسك ، يُحلّ فيه سكر وقليل ماء ، وينقع المشمش فيه بحيث لايتهرا ، ثم يؤخذ المشمش يُجفف دفعة ثانية في مكان نظيف ، فإن التنقل به من أطيب ما يكون وأحسنه .

١٣ – حب رمان

حب رمان جزءان يُدق ناعماً ، ويُجعل جزء سكر أبيض وورق نعنع ،

---

(١) صفة : ناقص – س .
(٢) ثور : ناقص – ط ، يعرك : يفرك – ح ، ط .
(٣) ويرش : وترش – ح ، ط ، طري : ناقص – ح ، ط ، ويبخر وتبخر – س ، وهي غير معجمة في ح ، ط فآثرنا وضعها بالياء قياساً على « يرش ، يعرك . . . الخ » .
قارورة : قرابة – س ، (٤) وهو : ناقص – س .
(٦) لسان : لعلها لسان ثور كما في السابق .
(٧) ويخلى : ناقص – س ، (٨) طيبه : طيبته : ح ، ط .
(١٠) يتنقل : ينتقل – ح ، ط .
(١٢) يتهرا : يهترى – س .
من : ناقص – ط .

ويُحلّى بسكر في الدقّ ، يُرشّ عليه ماء ورد ، ويُدقّ ، ويُبخّر بعنبر فمن ثلاثة ، ويستعمل .

١٤ – نارنج

يخرج شعيره ويُطبخ شراباً مثل شراب الحماض ، فإنه بليغ .

١٥ – دواء قرف / ٢٩

يؤخذ ماء ليمون وماء رمان حامض طري ، وماء ورد بلدي ، وماء حصرم، وتمر هندي منقوع ممروس مُصفّى ، وخل خمر ، وحب رمان أيضاً مدقوق مستخرج ، يُجعل فيه سكر ، ويُعقد على النار ، ويُحرّك بباقّي نعناع ، ويُعمل فيه قطع سفرجل وأطراف طيب ، ويؤخذ ليمون أخضر ، يُشقّق أربع فلق ، ويُحشى فلفل وأطراف طيب ، ويُرمى في الشراب بعد صلقه ناحية ، وعصره من مائه الذي صلق فيه حتّى نضج ، ويُعقد حتّى يبقى له قوام اللعوقات ، ويُرمى فيه قطع عود ، وكلما ذبلت باقة نعنع يُجدّد له باقة أخرى فإنه نهاية .

١٦ – الأترنج

يقشر الأترنج فيؤخذ حمضه شعيراً صحاحاً ، ويُذرّ عليه سكر ، ويُعصر عليه ماء نارنج وماء لسان ثور وماء نيلوفر وماء ورد وماء خلاف .

---

(١) ويحلى بسكر : فاذا أخذ حده – ح ، ط .
(٤) شعيره : من شعيره ، شرابا : ناقص – س – شراب .
(٦) ماء (الأولى) : ناقص – س ، رمان : ليمو – ح ، ط .
(٨) بباقّي : بباقتين .
(٩) فيه : فيها – س ، (١٠) فلفلا : فلفل .
(١١) صلق : يصلق – ح ، ط ، حتّى : الى ان – ح ، ط .
(١٢) له باقة : لتحريكه – ح ، ط .
(١٣) الأترنج : الأترج ح ، ط ، وكذلك ترد هذه الكلمة كلما احتاج الكلام اليها فيها والأترنج والترنج واحد .
(١٤) فيوخذ : ويوخذ – ح ، ط .
(١٥) ماء (الأولى) ناقص – ح ، ط . نيلوفر : لنيلوفر – ح ، ط وهما واحد .

١٧ ـ نوع آخر

على هذه الصفة ويُزاد فيه سذاب ، وقليل من أطراف الطيب / ، ٣٠
فإنه مليح وكذلك يُعمل بالكبَّاد .

١٨ ـ] صفة لعوق ١٥/وح

يقطع الغثيان والقيء :

كابلي وأبلج وكراويا أندلسية ، وجلنار ، وقرفة لف من كل واحد خمسة دراهم ، صندل مقاصيري ، وحطب قرنفل ، وهال ، وسنبل ، وتنبل ، وجوز طيب من كل واحد ثلاثة دراهم ، زبيب ثلثمائة درهم ، تمر هندي ثمانون درهما ، يسحق حب رمان والتمر هندي والزبيب بعد نزعه ، ويضاف إليه درهم مصطكا ويُخلط ، ويُطبخ بخل حاذق ، ويُلقى فيه ورق نعنع مقدار ثلاثين درهما ، ويُرفع /] .

١٩ ـ صفة الفسما ٣٠

وعاء ضاري مستعمل ، يجعل فيه لباب كاج أبيض ، ويُقلب عليه ماء حار وشيء من خميرة الفقاع الخاص من العشاء ، ويترك إلى باكر ، يُحرّك الماء تحريكا برفق ، ويُصفّى بحيث لايمرس الخبز ، ولا يمسّ أصلاً ، ويؤخذ رائقه ، ويُصفّى في راووق رفيع ، ويُحلّى بسكر ، ويُعمل فيه سذاب ونعنع وأطراف طيب ، وهي زنجبيل وهال ويسير من قرنفل حب ، وما عداها من أطراف الطيب

---

(١) « نوع آخر » هذا النوع ناقص من ح وقد كتب في هامش ط ، وإلى جانبه « صح » .

(٤) صفة لعوق كله : سقط من س .

(٦) أبلج : أبلج .

(٨) ثمانون درهما : ثمانين درهم .

(١٤) العشاء : عشيه ــ ح ، ط ، باكر : : بكره ــ ح ، ط .

(١٧) وهي : ومن ــ ح ، ط ، من أطراف الطيب : ناقص ــ ح ، ط .

يُسوّده ، ويجعل فيه ماء ورد ، ويُرمى الخبز من الوعاء ، وتُردّ إليه الأقسما ، ويُترك حتّى يطلع ويستعمل ، ومن يكن في موضع لايجد فيه خبزاً يعمل فيه بقسماطاً مدقوقاً ، أو يطبخ حريرة بدقيق مثلث ، ويستعمل فيه .

٢٠ – صفة سفرجل مطبوخ بسكر

٣١ يؤخذ السفرجل القصبي / يُشقّق ، ويُزال لبّه ، ويُصلق في ماء ، ويُعقد له جلاّب رقيق ويُرمى فيه السفرجل ، ولايزال يُطبخ على نار هادية حتّى يحمر الجلاب ، ويصير كأنه عقيق ، ويغلظ قوامه ، وينضج السفرجل ، ويجس ، فكلما نضج منه شيء يشال ، حتّى إذا قرب من النزول عن النار تلقيه فيه ، ومتّى عمل سفرجل قصبي وبرزي ، فإن البرزي يتهرا ويتلف ، وإن أردت أن تحمضه بماء ليمون أخضر طري فافعل ، وإن دققت من السفرجل وأخذت ماءه مروقاً وجعلته في الجلاب فإنه أبلغ ، واجعل فيه عند النزول ماء ورد ومسك وعنبر خام وعود قاقلة .

١٦/وح ٢١ – [صفة الشراب المسمى صُرمار

يؤخذ القمح المدقوق ، يُجرش على نصفه ، ويُسلق ويحبط [كذا] ،

---

(١) وترد : ويرد – س .

(٢) يكن : يكون – ح ، ط ، فيه : ناقص – س . بقسماطا مدقوقا : بقسماط مدقوق – ح ، ط ، (٣) مثلث : ناقص – س ، ويستعمل فيه : ويستعمله – ح ، ط .

(٤) صفة : ناقص – ح ، ط .

(٦) له : الماء – س ، جلاب رقيق : جلاباً رقيقاً ، يطبخ : يطبخه – س .

(٧) عقيق : عقيقا – س ، ينضج : ينطبخ – ح ، ط .
ويجس : ويحسن – ح ، ط ، (٨) فكلما : وكلما – ح ، ط ، يشال : يرفع – ح ، ط .
تلقيه : يلقيه – س ، لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب ، (٩) عمل سفرجل : عملت سفرجلا – س ، فإن : ناقص – ح ، ط ، يتهرا : ينهرى – س .
ان : ناقص – ح ، ط ، (١٠) فافعل : افعل – س .

(١١) وجعلته : جعلته – س ، أبلغ : بليغ – س .

(١٢) قاقلة : قاقلى .

(١٣) صفة الشراب المسمى صرمار هذه الوصفة كلها سقطت من س ، صرمار : صرماد – ط .

(١٤) ويحبط : لعلها : ويخبط .

ويُصفّى ، ويُنزل عليه الأرز ، ويُطبخ به ، ويكون قد سب [كذا] ملحاً ونشفه [كذا] وطحنته ، وينزل على ماء الأرز والقمح ، وتؤخذ خابية مزفّتة كثيرة الزفت، تُطمّ إلى ربعها بالتبن ، ويؤخذ لكل عشرين رطلاً من الماء المطبوخ أربعة أرطال عسل نحل ، ويُنزّل فيه أبازير حارة وأطراف طيب ، ويُترك في الخابية ، ويُسدّ رأسها يومين ، ويستعمل . وإن أردت أن يكون فيه إسكار فاجعل فيه قملقاً مدقوقاً لكل منّ من الماء نصف درهم ، فهو يجوده . وهذا الشراب يظهر على وجهه قمحة بيضاء وهي دليل جودته] .

(١) ملب . . وينشفه : لعلها بلته ونشفته .
(٢) وينزل : ونزله .
(٣) رطل ، رطل .
(٤) حاره : حاره المطبوخ – ط .
(٥) أردت : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب . قلقاً مدقوقاً : قلق مدقوق .
(٦) من (واحدة منها) : ناقص – ح وقد وردت في هامش ط مع الإشارة اليها في المتن .

الباب الثالث / ٣١

في

المياه وصنعتها وكيفية العمل بها والخل واستقطاره

وهو أنواع

النوع الأول

ماء الحصرم

يؤخذ الحصرم الفج ينقى من العراميش ويعصر في المعصرة / فإن لم ٣٢
توجد معصرة فيدقّ بحجر في قصعة خشب ويَعصر باليد حتّى لايبقى في القشر
منه شيء ، ثم يُقلب في قدر مبيض جديد ، ويُترك ليلةّ حتّى يركد ، ويُرفع رائقه
في قدر ، ويُجعل على نار قوية ، ويُغلى فإن بقي عنده ماء حصرم فكلما نقصت
القدر يزاد منه حتّى لايبقى عنده منه شيء ، ولايزال يغلى حتّى ينقص النصف ،
ويصير لونه أحمر كالعناب ، فعند ذلك يجعل فيه قطع من دار صيني ، ويُحرّك بسبع
باقات نعنع كبار وساعة بعد ساعة ، وكلما تلفت باقة حرّكها بأخرى ، ويُرفع
القدر ، ويُترك حتّى يرسب ، ويُصفّى ، فإذا برد وركد الوسخ يرفع الرائق منه
في زجاج ، ويملأ منه ، ويختم بشيرج . وإن خلّي الإناء ناقصاً فسد ، ولابدّ من
ختمه بشيرج أو زيت ، لكن الزيت / يزنخ ، والشيرج أجود ، ولقد بقي ماء ٣٣
الحصرم عندي ست سنين ، وما تغيّر لأنّي أحكمت طبخه .

---

(٥) ماء : في – س . (٨) توجد : تجد – ح – يجد – ط ، س .
فيدق : فتدق – س ، في القشر : على القشر – ط .
(٩) قدر ، جديد ، حتّى يركد : ناقص – ح ، ط .
(١٠) ويغلى : ويعاد – ح ، ط .
(١١) يغلى : يغليه .
(١٣) كبار : ناقص – ح ، ط . (١٥) ماء : بماء – س .
(١٧) وما : ما – ح ، ط ، لأني أحكمت طبخه : ناقص – ح ، ط .

النوع الثاني

ماء حصرم شمسي

يعصر الحصرم في إناء ، ويُصفّى ، ويُجعل في إناء زجاج ، ويُجعل في الشمس إلى أن ينقص ، ويستعمل . وما هو طيب لكن ذكرته ليعرف .

النوع الثالث

ماء ليمون للشراب

يعصر الليمون بعد أن يغسل باليد على قطع من سكر ، ويُرفع في إناء زجاج ، ويستعمل في الأشربة عند الحاجة .

النوع الرابع

ماء النارنج

وهو من الغريب الغامض عن الناس .

يجعل في إناء زجاج قليل ملح ، ويؤخذ النارنج يقشره إنسان ويعصره آخر ، والذي يقشره لايعصره فإنه يجيء مراً ، فإذا عصر يُترك حتّى يرسب ، ويؤخذ
٣٤ رائقه يجعل فيه عروق من سذاب ، ويرفع في الشمس ، فإنه مليح نهاية / ما يعرفه أحـــد .

في صفة تذبيل النارنج

---

(٧) من : ناقص – ح ، ط .
(١٠) ماء : في – س .
(١١) السطر كله ناقص من ح ، وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه « صح » ، عن : على – ط .
(١٢) يجعل . . . النارنج : ناقص – ح وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه « صح » .
(١٣) ويوخذ : وتاخذ ، (١٤) يجعل : تجعل .
عروق : عروقاً – س ، ويرفع : وترفعه ، مليح ، ما يعرفه أحد : ناقص – س .
(١٦) كتب ناسخ س « النوع الخامس في صفة تذبيل النارنج » وبما أن تذبيل النارنج ليس نوعاً خاصاً من المياه فقد آثرنا رواية ح ، ط التي تجعل النوع الخامس هو « ماء السماق » التالي ، في صفة : ناقص – ح ، ط .

يصف النارنج في مكان هاو عال ، كل نارنجة وحدها منفردة ، ويُترك أسبوعاً ، ويُعصر كما تقدم .

النوعَ الخامس

ماء السماق

يؤخذ السماق يُدق وتؤخذ زهرته تُنقع في ماء يسير ، ثم تُستحلب من خرقة ، وتُصفّى ويُستعمل الماء لما يراد منه .

٦ – صفة خل أبيض

نعنع يجعل في الخل ، ويُحشى الإنبيق ، ويقطر منه بنار لطيفة ، يجي خلاً أبيض منعنعاً .

٧ – صفة أخرى

يعجن الخل بنخالة ، ويُحشى في الإنبيق ، ويستقطر .

٨ – [صفة أجود مما قبلها ٣٠/وط

يؤخذ عنب أبيض مخلل ، يُحشى به الأنابيق ، ومعه نعنع وأطراف طيب ، ويستقطر] .

(١) النارنج : ناقص – ح ، ط . هاو : هوى – ح ، ط.هاوى – س أي أي ذي هواء ، عال : عالي – س .
(٣) النوع الخامس : ناقص – س .
(٥) يؤخذ : ناقص – ح ، ط . السماق : ماء السماق – ح ، ط . يدق : تدق ، وتؤخذ : ناقص – ح ، ط ، وتنقع – ح ، ط . تستحلب : يستحلب – ح .
(٦) وتصفى : ويصفى – ح . يراد : تريد .
(٧) خلا : خل – س . منعنعا : منعنع .
(١١) الانبيق : الأنابيق – س .
(١٢) سقطت هذه الوصفة كلها من س ، ح ، وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها « صح » .

الباب الرابع ٣٤

في

صفة سلي الألية

وهو أنواع :

١ – النوع الأول

تؤخذ الألية ، تقطّع صغاراً ، وتُجعل على النار ، ويُقلب عليها مغرفتان ماء أو ثلاث مغارف ، وتُطبخ حتّى يذوب بعضها ، وتُجعل فيه قطع سفرجل ، وقطع تفاح فتحي ، وكف / كزبرة يابسة ، وحلقة شبت ، وبصلة مقشورة ، ٣٥ ولايزال على نار هادية حتّى لاتبقى فيه الألية ظاهرة ، ويُجعل فيه قطع من دار صيني وملح ، وعندما ينتهي ، وتحمّر الألية يجعل فيه مصطكا ، ولا تجعل فيه المصطكا قبل أن تخرج جميع دهنها ، فإنها تمنع الدهن من الخروج ، وتمسكه ، فإذا استوى يصفى من مصفاة ، ويُترك حتّى يبرد ، ويُرفع في إناء ، وإذا أردته أصفر اللون مثل السمن ، دُقّ الورس ناعماً ، واجعله بعد نخله في الدّهن ، قبل أن يجمد ، فإنّه يصفر لونه ، ويطيب طعمه ، وإيّاك أن يبقى في الدّهن من الماء شيء.

---

(٣) صفة : ناقص – ح ، ط .
(٤) وهو : هو – س .
(٥) النوع : ناقص – ح ، ط .
(٦) وتجعل : ويجعل – س ، ويقلب : ويجعل – س ، مغرفتان : مغرفتين ويجوز فيها مغرفتا .
(٧) وتطبخ : ويطبخ – س ، يذوب : تذوب – ح ، بعضها : ناقص – ح ، ط ، وتجعل : ويجعل – س .
(٨) شبت : سبت ، وبصلة مقشورة : وبصل مقشور – ح ، ط .
(٩) يزال : تزال – س .
(١٠) ولا تجعل فيه المصطكا : ناقص – ح ، ط . (١١) دهنها : دهنه – س ، أي دهن الألية .
(١٢) يصفى من مصفاة : تصفيه بمصفاة – س .
أردته : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب .
(١٣) واجعله بعد نخله : واغله واجمله – ح ، ط .

٢ ـ النوع الثاني

دهن ألية أحمر

يؤخذ دهن ألية مسلية ، يُجعل فيه عرق الحلاوة الذي يقال له الصّمخَةُ ، ويُستعمـــل .

• النوع الثالث

دهن ألية أخضر

٣٦ يؤخذ دهن ألية مسلّية ، ويُجعل فيه من السلقِ المقطوع من / مائه ، وسيذكر في هريسة الفستق ، ويغلى ، ويُصفّى فإنه يخضرّ .

< أطراف الطيب >

ولما تكرر ذكر أطراف الطيب في الكتابِ تعيّن تفصيلها ؛ وهي : سنبل وتنبل وورق رند وجوز طيب وبسباسة وهال وكباش قرنفل وزر ورد ولسان عصفور ودار فلفل وزنجبيل ، والفلفل يكون مدقوقاً ناحية .

(٣) يوخذ : ناقص – س . مسلية : تسليه – ح ، ط .
الصمخة : السمقة – ح ، ط . (٦) أخضر : خضراء – س .
(٧) اليه : ناقص – ط . مسلية : تسليه – ح ، ط . ويجعل . . . المقطوع : ناقص – س .
(٨) وسيذكر : وسنذكره – ح ، ط .
(١١) وهال وكباش : هال كباش – س .
وزر : زر – س . ولسان : لسان – س . (١٢) ودار – دار – س ، وزنجبيل : زنجبيل – س .

الباب الخامس

في

أنواع الدجاج المحلّى والممتزج وما يجري مجراها

النوع الأول

المشوي

يؤخذ الدجاج قبل أن يذبح، يُكد كداً قوياً بحيث لا يقدر أن يطير ولا يمشي من التعب، فعند ذلك يُذبح، ويُشوى ؛ فإن لحمه يجيء أنعم من لحم الدجاج الدّراج.

النوع الثاني

دجاج مسمن

يجعل في سيخ ويحفر في حائط صورة طاقة، ويُجعل فيها نار فحم قوية، ويؤخذ
لباب خبز منزل من غربال، يُجعل في مقلى أو في طبق / تحت الدجاجة من ٣٧
غير نار، وتُشوى على النارِ، وهي في الطاقة، فإذا استوى الدجاج يُجعل في اللّباب سكر وقلب فستق وماء ورد ويُحشى فيه الدجاج، ويدهن الدّجاج عند الشي بماء ورد وشيرج مضروب والمقلى أو الطبق فيه ملح، وكلّ ساعة يطرى بريشة من ماء الورد والشيرج.

---

(٣) والممتزج : والممزج – ح، ط. مجراها : مجراهما – ح، ط.
(٧) يجى : يبقى – ح، ط.
لحم، الدراج : ناقص – ح، ط.
(١١) يجعل : ويجعل – س.
(١٢) وتشوى : ويشوى – س.
استوى : اشتوى – س.
(١٣) فيه : به – ح، ط. ويدهن : ويدهن بدهن – س.
(١٤) فيه : تحته – س. ملح : وملح. يطرى : تطريه – ح، ط – تضربه – س.

النوع الثالث

يؤخذ دجاج يُشوي إلى أن ينضج ، فإذا نضج يجعل عليه خل خمر وكراويا مدقوقة حب ونعنع وثوم مدقوق ، ويُغلى غليتين ثلاثة ، فإنه يجيء طيباً .

النوع الرابع

يدلى الدجاج في التنور مثل الشوي ، ويُدهن بزعفران ، ويعمل تحته أرز ولبن حليب جوذابة ، فإنه طيب .

النوع الخامس

يصلق الدجاج نصف نضاجه بماء ظاهر الملح ، ويُحشى ، ويُدهن
٣٨ بشيرج دهناً جيداً ، ويُجعل بين رغيفي عجين ، / ويفتح في رأسها طاقة على وسع الأصبعين ، ويُودع الفرن ، ويتعاهد النظر إليها من تلك الطاقة ليعلم نضاجها ، ويلمس لحمها منها ، فإذا نضجت ترفع .

فصل
في
المطيب

وهو أنواع :

١ ـ الأول

يؤخذ لباب كماج أبيض منزل من غربال ، ويؤخذ بقدونس ثلاثة أجزاء ،

---

(١) الثالث : آخر – ح ، ط .
(٢) فاذا نضج : : ناقص – س . يجعل : جعل – ح ، ط . عليه : ناقص – ح ، ط .
(٣) طيبا : طيب – ح ، ط .
(٦) جوذابة : جذابة – س .
(٨) الدجاج : كان الأولى أن يقال « الدجاجة » بدلا من الدجاج ، لأن الكلام التالي كله عن « الدجاجة المفردة» لا « الدجاج » . نضاجه : نضاجها – س .
(٩) رغيفي : رغيفين – ح ، ط . رأسها : أي رأس الدجاجة .
(١٠) الطاقة : الطاق – س .

ونعنع جزء ونصف ، وسذاب جزء ، يخرط الجميع خرطاً ناعماً ، ويعرك فيه
اللباب حتّى يذبل البقل ، ويجعل على ذلك قليل قلب فستق محمص مهرش في الهاون
وكزبرة يابسة وكراويا وصعتر وأطراف طيب وفلفل وملح ودار صيني مدقوق
وقليل زيت ومن حراقة الشيرج ، ويعجن بماء ليمون إلى أن يرضي حمضه ، ثم
يصلق له دجاج ويطحن ناعماً ، ويحشى من هذا الذي ذكرناه ، ويلطخ به على
صدره وأجنحته وبين أوراكه فإذا أخذ حده / يذاب الباقي بمرقة الدجاج وبماء ٣٩
ليمون ، بحيث إنه إذا غمس فيه الخبز يرتفع عليه منه شيء ، ويجعل في زبدية ،
ولا يكون اللباب كثيراً ، والفستق كلما كثر جاد .

٢ ــ النوع الثاني

يعمل كما ذكرنا ويزاد سكر .

٣ ــ النوع الثالث

يزاد سكر وطحينة وخل وقليل ماء ليمون وثوم كما ذكرنا ، ويكون الخل أقل من ماء الليمون ، فإنه طيب من الجياد .

٤ ــ النوع الرابع

يعمل كما ذكرنا ــ وتزيده مرقة ــ ويغلى على النار وفيه الدجاج ، وهذا النوع يكون لبابه أكثر من الباقي .

---

(١) وسذاب جزء ، يخرط : جزء سذاب ويخرط – س .
(٢) على ذلك : عليهم – س .
(٣) وكزبرة : كزبرة – س .
(٤) حراقة الشيرج : سيرد فيما بعد وصف عملها .
يرضي : ترضى – ح ، ط . (٥) له : ناقص – ح ، ط . ويطحن : ويطحنه – س .
ناعما : ناقص – ح ، ط . ويحشى : ويحشيه – س ، ويلطخ : ويلطخه – س . وتلطخه – ح ، ط .
(٦) يذاب – س – تذيب – ح ، ط .
(٧) انه : ناقص – ح ، ط . عليه : ناقص – س .
(٨) كثيراً : إلا قليل – س .
(١٤) يزاد : تزاد – ط . سكرو : ناقص – ح ، ط ، وقليل : قليل – ط . يكون : ناقص – ح ، ط .
(١٥) يعمل : تعمل – س .
(١٦) يكون : ناقص – س . الباقي : الثاني – ح ، ط .

٥ ـ النوع الخامس

ماء ليمون وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب وقلب فستق وفلفل وكزبرة
١٩/وح يابسة وكراويا] وملح وسكر ، يعمل فيه الدجاج والفراريج ، هذا نوع لايكون فيه خبز . وجميع هذه الطيّبات إذا أخذ كبود الدجاج وقوانصه ،
● وسلق ، وطجن قطعا صغارا ، وجعل الطيب في جوف الدجاجة لا على ظاهرها ، فهو مليح .

٦ ـ النوع السادس

يؤخذ ماء ليمون ، يخرط فيه بقدونس ونعنع ويسير من سذاب بحيث يكون مائعاً ، ويعمل فيه فلفل وكزبرة يابسة وكراويا] ، وأطراف طيب ودار صيني مدقوق ، ويطجن الدّجاج ، ويجعل في الطيب سخناً ، ويجعل في الزبدية ،
٤٠ وتقلب المرقة عليه يسيرة / المقدار .

نوع آخر

مثله عوض ماء الليمون ماء الحصرم .

نوع < آخر >

مثله عوض ماء الحصرم ماء النارنج .

نوع آخر

مثله يكون < من > الخل وماء الليمون وسكر ، وماء الليمون أكثر من الخل ، والبقل والأبزار سياقته .

---

(٢) ينتهي نقص م عند كلمة « وقلب » وتعود إلى الالتقاء مع النسخ الأخرى من كلمة « فستق » الواردة بعدها .
(٣) « وملح . . . وكراويا » في النوع السادس سقط من س وكأن الناسخ نظر إلى كلمة كراويا وتم بعدها دون أن ينتبه إلى أنها من النوع الخامس أو السادس . هذا : وهذا – م .
(٥) يبدو الفعلان : وطجن وجعل في ط وكأنها فعلان مضارعان : يطجن ويجعل . الطيب : في الطيب – ح ، ط . ظاهرها : ظهرها – م .
(١٠) ويجعل في الطيب : ويعمل في المطيب – س .
(١١) وتقلب : ويقلب . المقدار : ناقص – آ .

٧ – النوع السابع

يُدقّ سماق وتؤخذ زهرته ، والباقي يعصر عليه ماء ليمون أخضر أو
عتيق إن عدم الأخضر ، وينقع ساعة ، ثم يستخرج من خرقة ، ثم يؤخذ قلب جوز
محمص ، ويدق ناعماً ، وقلب البندق أجود ، وقلب فستق محمص مهرش ، ويؤخذ
بقلونس ، يخرط ، ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا وصعتر كثير وأطراف
طيب وثوم ودار صيني ولباب خبز كماج منزل من غربال يتبل بأطراف الطيب
والبقلونس مع اللباب حتّى يذبل ؛ ويرمى فيه زهر السماق المدقوق والماء الذي
فيه السماق ، فإن كان حامضاً / أو يحتاج إلى مرقته يمزج من مرقة اللحم ، ٤١
وتزاد طحينته ، وكلما كثرت الطحينة كثر دسمه ، وأشرق لونه ، وزيت طيب
وحراقة شيرج ويقطع ليمون مالح صغاراً،ويجعل الدجاج فيه كما عمل بالممزوج .
ومن أراد تحليته بسكر يحليه ، ولايكثر فيه من زهرالسماق ، فإنه يجيء كمد اللون،
ويعمل على وجهه فستق ، وإن خلط به الفستق فهو أجود وأطيب .

٨ –] نقل مليح ١٩ظ ح

يقلى الباذنجان بدهن ألية ، ثم يعمل لحم حشو السنبوسك بخـل وماء
ليمون وقلوب وأبزار حارة ، ويؤخذ لحم ، يعمل بنادق بأبزار ، ثم إذا نضج

---

(٢) وتوخذ : ويوخذ – م ، عليه : عليها – ح ، ط .
(٣) ثم يستخرج : ويستخرج – آ ، قلب : ناقص – س .
(٤) قلب : ناقص – س .
(٥) كثير – ناقص – آ .
(٦) ودار : دار – ط .
يتبل باطراف : يفتل اطراف – س .
(٨) فان : وان – س .
يمزج : تمزجه . (٩) وتزاد طحينته : ويزاد طحينه – ح ، م ، طاحينته : طحينه – ط .

(١٠) بالممزوج : في الممزوج – آ .
(١١) فيه : ناقص – آ .
(١٣) « نقل مليح » كله ساقط من س ، ولا ذكر فيه للدجاج مطلقاً بل يذكر اللحم والكباب والباذنجان فكان حقه أن يأتي مع فصل الباذنجان .

يؤخذ المقلى ، يرص فيه الباذنجان ، ثم يجعل عليه من لحم السنبوسك والكباب ساف ، ويرش عليه ماء ليمون وخل يسير ، ويقلب فوقه دهن ألية ، ويرص الكباب واللحم ، ويطبخ حتى يستوي بنار لطيفة ، ويرفع .]

٩ – جوذابة تبّالة

يصلق الدجاج نصف صلقة ، ويسقى بدهنه لباب بر خالص في طاجن ، ثم يصبغ بزعفران ، ويفسخ عليه ، فإن أريد حامضاً أصلح بحب رمان أو بماء ليمون أو بقطر سماق أو ماء سماق ، ويترك في الفرن مكبوباً عليه غطاء أو مكشوفاً ، فإنه يخرج مليحاً .

١٠ – دجاج مدققة

يعمل كبب بقدر البندق من صدور الدجاج ولحوم الخراف الرضع ، ويصلح بما يجب من الأبزار ، ثم يصلق ، ويقلى بدهن ألية ، ويلقى عليه عسل

٤٢ نحل / وسكر وفستق كثير مصلوق مهروش وأطراف طيب وزعفران وماء ليمون بقدر الحاجة ، ويعمل فيه من المرق قدر الحاجة ، ويطبخ ويلقى فيه عود نعنع ، ويرش عليه ماء ورد ، ويهدّى ويرفع .

---

(١) يرص : برض – م .
(٢) عليه ما : عليها من ما .
ويرص : ويرض – ط .
(٥) نصف . . . بزعفران : ناقص - م . لباب : مرقة لباب - س .
(٦) ثم يصبغ بزعفران : ثم يزعفر الدجاج – ح ، ط . عليه : ناقص - ط . بماء ليمون : بليمون – آ .
(٧) غطاء أو مكشوف : ناقص – س .
(١٠) من : مع – س . لحوم : ناقص – س .
(١١) بما : ما – آ . الأبزار : الأبازير : – س . عليه : عليها .
(١٢) مهروش : مهرش – س .
(١٣) فيه – فيها آ .
(١٤) عليه : عليها – آ . ويهدى : ناقص – س . ويرفع : وترفع – آ .

فصل
في
عمل دجاج

يعمل من جلده سخاتير على هيئة الدجاجة من لحم الدجاج وغيره ، وهو أنـــواع :

١ – الأول

تؤخذ دجاجة تسمط ولا يشق جوفها ولا حوصلتها ؛ ويجعل مرود في رقبتها بين الجلد واللحم ، ويخلص بعضه من بعض بالمرود ، وينفخ في رقبتها نفخاً قوياً بحيث يخلص الجلد عن اللحم ، وكلما وجد شيء معلق لايزول بالنفخ يكشط بالمرود ، وعند ذلك يربط الجلد على عظم الساقين بخيط كتان ربطاً قوياً ، وتشقّ زِمكّى الدجاجة من الظهر إلى الرقبة ، وينحى اللحم عن العظم ؛ ويُترك عظم الساقين على حاله مع عظم الفخذ ، وكذلك يقطع من داخل الجلد أصل الجناح ، ويحشى مثل حشو السخاتير ، وتُترك الأجنحة على حالها ، معلقة بالجلد لتكملة صورة الدجاجة ، ويخيط / الجلد على حالته الأولى ؛ وتربط الرقبة ربطاً قوياً ، ٤٣

---

(٤) الدجاجة : الدجاج – س . من لحم الدجاج : ناقص – م . وغيره : وغيرها – م .
(٧) توخذ : يوخذ
تسمط : تشحط – ط . يشق : تشق – س .
(٨) بين . . . رقبتها : ناقص – س .
(٩) يخلص : يتخلص – س
شيء معلق : شيئاً معلقاً ، معلق : متعلقاً – س . (١٠) وعند ذلك يربط : عند ربط – آ
(١١) زمكى : وردت في النسخ جميعاً « زمكة » وفي كتب اللغة « زمك وزمكى ، منبت ذنب الطائر » : ولا وجود لزمكة فيها .
وينحى اللحم عن العظم : ناقص – م ، عن العظم : ناقص – ح ، ط (١٢) حاله : هنا ينتهي نقص ل وتعود لتلتقي مع النسخ الأخر « من عند » مع عظم الفخذ » .
أصل : أصلي – آ ، وكذلك – ل (١٣) السخاتير : السختور – س ، الشختور – ل وهي تبدل السين شيناً كلما مر ذكر السختور أو السخاتير . وتترك : ويترك – س – ح ، م .
لتكملة : المكملة – آ ، ليكمله – س . (١٤) ويخيط : وتخيط : م ، ويحيط – س ، وتحيط – ح ، وتحط – ل ، حالته : حاله – س .

ويخيط مخرجها أيضاً ، وتصلق مع السخاتير ، وإن شئت طبختها ، وإن شئت خلها على حالها مصلوقة .

٢ – النوع الثاني

يؤخذ لحمها ولحم دجاجة أخرى فإن الجلد يسع اللحمين ، يصلق ، ويدقّ بعد النضج في الهاون دقاً ناعماً ، ويجعل في دست وعليه شيء من دهن الدجاج ويسير شيرج وزيت وأبزار حارة وبقدونس مخروط ؛ ويقلى حتّى يحمر ، وقليل بصل مخروط رفيع ونعنع ، فإذا استوى حشيت به الدجاجة ، وخيطت ، وربطت رقبتها، ويجعل عظم الصدر في صدرها ليقيم هندام الدجاجة ، ويصلق ، ويقلى ، ويجعل مع الدجاج ، فإنه ظريف .

٣ – النوع الثالث

يحشى عجـــة

ينفخ جلدها كما ذكرنا ويدخل صنارة في دبرها ويخرج مصارينها ويقطع
٤٤ بالسكين جميع ما في جوفها ويرمى فإن لم يخرج بصنارة ، قطع بسكين /
٢١/وح صغيرة قطعاً وتغسل بالماء غسلاً نظيفاً ويؤخذ بيض يفقس في إناء ويجعل فيه أبزار

---

(١) ويخيط : وتخيط – ح ، م . وتصلق : ويصلق – س ، م .
شئت : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب .
طبختها : طبخها – ب . خلها : خليها – ب . (٢) على حالها : ناقص – آ . مصلوقة : ناقص – ل .
(٤) فان الجلد : باقي الجلد – آ . يسع : يشبع – م .
(٥) ويجعل : وتجعله – ح ، م ، ويجعله – ب . الدجاج : ناقص – ل .
(٦) ويقلى : ويغلى – آ .
(٧) رفيع : ناقص – آ . ونعنع : ناقص – ب .
وخيطت : وخيط – م . (٨) ليقيم : ليفهم – آ .
ويصلق ويقلى ويجعل : وتصلق وتقلى وتجعل – ح ، م .
(١١) عجة : بعجة – آ .
(١٢) ويدخل : وتدخل – ح ، م . ويخرج : وتخرج – ح ، م ، ل .
ويقطع : وتقطع – ل . (١٣) جميع – جمع – س . يخرج : تخرج – ح .
قطع بسكين : فبسكين – ل . (١٤) صغيرة : ناقص – ل ، م . قطعا : ناقص – ب. وتغسل : ويغسل – ح ،
نظيفا : لطيفا – س .
يفقس : يفقش – ل .

حارة ودار صيني وبقدونس مخروط وبصل قد قلي أولاً بزيت حتى ينضج ويسير زعفران ودهن دجاج وزيت وتقلب من دبرها وتخيط رقبتها ويخيط دبرها وتقلب من رقبتها حتى يعلم أنه قد صار على جميع بدنها من الجلد واللحم ويربط رأسها ربطاً قوياً وتصلق وتطجن فإنه أيضاً حسن جداً .

٤ – النوع الرابع

عوض لحم الدجاج مدققة ويقلى .

وهذه الأنواع جميعها تجعل على التبالات والطعماج والششبرك والتشاهير والبوارد والسنبوساك .

فصل
في
المصوص

١ – < الأول >

يؤخذ الدجاج ، يصلق ، ويطجن بالشيرج ، ويؤخذ بصل كثير ، يقلى

---

(١) مخروط : ناقص – ل .

(٢) وتقلب : ونقلبه – ح ، ويقلبه – س ، ويغليه – ط ، وتقلبه – م ، دبرها (الأولى) : دبره – ل . وتخيط رقبتها : ناقص – س ، آ . ويخيط : وتخيط – ل. ويخيط دبرها : ناقص – آ ٠(٣)وتقلب ويقلب – س .

قد : ناقص – س . انه قد صار . . . قوياً : ان ذلك قد امتلا به جميع جسدها – ل .

(٤) ربطا قويا : ناقص – آ . وتصلق وتطجن : ويصلق ويطجن – ب . فانه : أي فان ذلك ، وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه مع ما بعده لعوده على الدجاجة . حسن جداً : نافع للخفقان – ل .

(٦) ويقلى : ناقص – س ، آ .

(٧) جميعها : ناقص – ل ٠ تجعل : يجعل – س .

والطعماج : والتطاج – ب . والششبرك : مع الششبرك – آ – س .

(٨) والسنبوسك : والسنبوسج – ح ، ط .والبوارد : ناقص – آ .

(١١) المصوص : المصوصات بعد الدجاج – ل .

(١٣) يقلى : مقلى – ح ، ط .

بشيرج نصف نضجه ، ويقلب عليه بقدونس مخروط ونعنع وسذاب ، ويغلى عليه غلية ، ويقلب عليه خل خمر وقليل من مرقة الدجاج ليكسر حدّة الخل ، ويجعل
٤٥ فيه أبزار حارة / وأطراف طيب وزعفران بحيث يرضي طيبه ولونه ، ويجعل فيه السكر والدجاج ، ويعقد ، ويرمى عليه قلب فستق مسموط من قشره وقلب لوز أيضاً .

٢ — نوع آخر

يزاد مع الخل ماء ليمون ، وليكن أكثر من الخل ، وهذان النوعان إن أردت أن تضيف إليهما قطع سفرجل قد صلق في مكان آخر نصف صلقة ، وإن أردته بلا سفرجل فافعل ، وأيضاً قِطع من يقطين إن أردت ، وترمي فيها قلب فستق مسموط من قشره وقلب لوز مقشور ، والأصل في هذا الطبيخ عقد السكر على النار الهادية .

٣ — نوع آخر
بماء حصرم

يصلق الدجاج ، ويطجن ، ويقلى بصل مخروط يابس بشيرج وبقدونس ونعنع وسذاب وأبزار حارة ، ويقلب عليه ماء الحصرم ، ويحلّى بسكر ، ويعقد

---

(١) بقدونس . . . ويقلب عليه : ناقص — آ .
(٢) حدة : ناقص — ل .
(٣) وزعفران : ناقص — ل . بحيث : بحسب — ب . يرضي : ان يرضي — ل .
طيبه و : ناقص — ب. (٤)فيه : ورد بعدها في ل ما يلي : « بقدونس مخروط وكزبرة خضر انوع ثاني ماحصرم مثله وهو ان تريد هذا النوع لوز مدقوق مسموط ناعماً تخثره به ويدخل فيه السفرجل واليقطين والتفاح إن أردت » ثم تتابع « السكر . . . » الخ .
(٧) النوعان : الاثنان — ب . ان : اذا — ل .
(٨) أن : ناقص — ب ، اليهما : اليها — آ .
وإن : فان — م . (٩) أردته : أردت — آ . وترمي : ويرما — ل .
(١٠) من قشره : ناقص — آ .
(١٣) الطبيخ : الطبخ — آ .
(١٥) ماء : ناقص — ب .

بالنار ، ويرمى فيه الدجاج ، وهذا لايعمل فيه قلوب .

٤ – [عمل الدجاج المصلوق على ماينبغي ١٢/ظح

يغسل الدجاج نظيفاً ، ويلقى في القدر مع ماء جيد ، وتؤخذ زفرته ، ثم يلقى عليه كف حمص مجروش وبصلتان يابستان وشيء من حريق شيرج ومصطكا ودار صيني وسبت ، ويغمر ، يخرج كماء اللبن غلظا ودسومة وبياضا .]

٥ – مطيب فستق / ساذج ٤٥،٤٦

يصلق دجاج ويعرق بدهن وشيرج وبصل مخروط وكزبرة خضراء إلى أن يقارب الحمرة وينضج البصل ، ويجعل فيه بقدونس مخروط وأبزار حارة وأطراف طيب وقلب فستق محمص مدقوق مقدار جيد .

٦ – نوع آخر

صنعته بلا فستق يسمى معرقاً مصرياً ، ويكون في هذا حمص مجروش . وهذه جميعها إن أردت أن تعمل معها مدققة صغاراً من اللحم المدقوق وأبزار وكزبرة يابسة وكزبرة خضراء ، فإنه يجي مليحا .

---

(١) بالنار : في النار – ل .
(٢) عمل الدجاج المصلوق ، الوصفة كلها سقطت من ب .
(٣) نظيفا : نضيف - م . .
زفرته : زفرتها . (٤) عليه : عليها . وبصلتان يابستان : وبصلتين يابستين .
حريق شيرج : سيرد بعد قليل عمل حراقة الشيرج المستعملة في المساليق . (٥) وسبت : ناقص – م .
ودسومة : ودسوما – ط .(٧)يصلق دجاج ويعرق: تصلق دجاجة وتعرق - آ ، ل . بدهن وشيرج : بدهنها وبشيرج .
إلى أن يقارب . . حارة : ناقص – ل . يقارب : تقارب – ح .(٨)مخروط : كتب ناسخ س بعدها كلمتي « وكزبرة خضرا » ثم ضرب عليها بخط ، أي أنها محذوفتان ، وهو الأنسب لورودها سابقاً ، ولكن آ أثبتها .
(٩) قلب : ناقص – س .
(١١) يسمى معرقا مصريا : تسمى معرقة مصرية – ل .
(١٢) معها : ناقص – ب ، معها : معه - ح ، ط ، صغارا : صغار – ح ، ط ، ل ، وكزبرة : كزبرة – م .
(١٣) يابسة وكزبرة : ناقص - ب ، فانه يجيء : أي فان ذلك الطعام يجيء ، وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الضمير والفعل ، والا فقد كان السياق يقتضي تأنيثها لعودها إلى الأنواع جميعها .

٧ – صفة كردية

تقطع الفراريج كل عضو ناحية الفخذ ، قطعتين ، والجناحان قطعتين قطعتين ، والظهر كذلك ، ويصلق ، فإذا نضج يقلب عليه شيرج غمره ، ويطجن الجميع ، وكل قليل يرش عليه ماء ورد ساعة بعد ساعة حتى يحمر الجميع ، ويرش عليه كزبرة يابسة ويرفع .

٨ – صفة كامليه

٤٧ يصلق / دجاج نصف صلقه ، وتؤخذ المرقة يقلب عليها خل ، ويجعل فيه سكر جيد ، ويعقد على النار إلى أن يصير له قوام الجلاّب ، ثم يرمى فيه الدجاج والزعفران ، ويعقد إلى أن يصير له قوام جيد ، ويرفع عن النار ويشال على الخبز ويرمى فيه قلب فستق مسموط ولايعمل في هذا النوع أطراف طيب ، ولا أبزار سوى قرفة ومصطكا لا بدّ منهما ونعنع . وجميع هذا الدجاج ما خلا المطيبات إن شئت تعمله مقطعاً أو صحيحاً .

٢٢/و ح ٩ – عمل حراقة الشيرج المستعملة في المساليق

يعمل شيرج في طاجن ، ويلقى فيه شيء من أطراف الدجاجة مثل طرف

---

(١) كردية : مكردنة – ب ، وكتب ناسخ ط في المتن «كردية» وفوقها الحرف «ص» أي «صح» تأكيداً على صحتها ، كما كتب في الهامش «مكردنه» أو مكرونة» وفوقها الحرف «خ» أي خطأ تأكيداً على خطئها .

(٢) تقطع : يقطع – م . تقطع الفراريج : تاخذ الفراريج تقطعهم – ل . والجناحان : والجناحين – ب ، م ، قطعتين قطعتين : ناقص – ب . ووردت في م مرة واحدة .

(٣) غمرة : ناقص – ل .

(٤) عليه : عليها – آ .

(٧) صلقه : نضاجه – ح ، ط ، تضاجه – م – صقله – ل . وتوخذ : ويوخذ – م .

(٨) فيه : أي في هذا اللون وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه مع ما بعده لعوده إلى المرقة . على النار : ناقص – آ .

(٩) عن : على – س . (١٠) الخبز : الجمر – ل ، وفي آ وردت العبارة هكذا : يشال على الخبز ويرفع عن النار بالتقديم والتأخير .

النوع : ناقص آ . (١١) أبزار : قلب ابزار – س .

لا : ولا م . منهما : منها – ب . هذا : هذه – س . (١٢) تعمله : ناقص – آ .

صحيحا : صحاحا آ (١٣) عمل حراقة الشيرج : الوصفة كلها سقطت من ب .

جناح أو قانصة أو كبد أو قطعة لحم خروف ، ويقلى حتّى يصير لونه أحمر أسود ، ويرفع ، ويستعمل .]

١٠ — صفة ليمونية

يقطع الدجاج ويصلق ، فإذا نضج تؤخذ مرقته ، ويعصر عليها ماء ليمون أخضر إلى أن تحمض ، ويجعل فيه سكر وعرق نعنع ومصطكا وقرفة ويلقى فيه الدجاج ، ويغلى فيه غليتين أو ثلاثة ، ويعرق ، ويغرف .

١١ — نوع آخر

دجاج يصلق ويحشى بقلب لوز مقشور مدقوق ناعماً / مستخرج من ٤٨
خرقة في المرقة ، ويرمى فيه سكر ونعنع ، ويغلى إلى أن يعقد ، ويعمل فيه قطع يقطين ، وعند عقده يعمل فيه ماء ليمون أخضر بحيث يرضيك حمضه ، ويغلى ، ويجعل فيه نعنع .

١٢ — نوع آخر

مثله عوض اللوز قرطم ، ويطبخ حتّى يصير له قوام القنبريسية .

١٣ — نوع آخر

يؤخذ لوز مقشر مسموط مدقوق كالمرهم ، ويقطع الدجاج ، ويصلق ويعرق ،

---

(١) أسود : بسواد - م .
(٣) ليمونية : ليمونه م .
(٤) توخذ : يوخذ ل . ماء : ناقص - آ .
(٥) فيه : ناقص آ ، ل .(٦) أو ناقص - آ . يعرق : ناقص - ح ، م . ويغرف : ناقص - ط ، ل .
(٨) يصلق : تسلق - ط ، يسلق - ح . ويحشى : ويحشر - آ ، ويحشى بقلب : ويجعل في مرقته قلب ل .
(٩) يعقد : ينعقد - ل . يغلى ويعقد - م .
(١٠) وعند : وعنده - ل . فيه : ناقص - ل . أخضر : ناقص - آ .
(١١) ويغلى : ناقص - آ . ويجعل : وتجعل - م .
(١٣) القنبريسية : القنبريس - آ .
(١٤) ناقص - آ .
(١٥) يوخذ . . . كالمرهم : ناقص - آ ، مقشر : مقشور - ل . ويعرق : يغرف - م .

بشيرج ، ويجعل فيه عرق نعنع وقرفة ومصطكا ، ويؤخذ اللوز المدقوق يغلى في مرقة دجاج ، ويجعل على النار على دجاج من غير تصفية ، فإذا استوى واشتد يجعل عليه ماء ليمون ، ويغلى غلية واحدة ، ويغرف ، وهذا لايكون فيه سكر والسمرة يطبخونه بلا مرق .

١٤ ـ نوع آخر

يؤخذ الدجاج المسمن ، يصلق ، فإذا نضج نصف نضاجه يقشر له لوز ، ويدق
٤٩ إلى أن يلعب في دهنه ، ويقلب عليه من مرقة الدجاج ، ويصفى في منخل جيد / صفيق ، ويعاد على الدجاج ، ويقلب عليه وزن ستة أو سبعة دراهم نشا محلول في مرقة الدجاج ، ويجعل فيه السكر ، ويعقد على النار بحيث يشرب بالحمجاء ، فإذا أخذ حدّه يعصر عليه ماء ليمون أخضر مصفى بحيث يرضيك حمضه ، ويغلى غليتين أو ثلاثة ، ويجعل فيه فستق مسموط أخضر ونعنع وقرفة ومصطكا ، ويغرف ، فإنه من أجود المآكل ، وإن أردت أن تعمل فيها قطعا كبارا من يقطين فعلت .

٢٣/و ح

١٥ ـ صفة الفلاحية

---

(١) يغلى : يحل – س . يجعل – ل ، في : فيه – ب ، ح ، ط .
(٢) على دجاج من غير تصفية : ناقص – آ ، على دجاج : الأفضل ان يقال : على الدجاج ، يجعل : تجعل – س .
(٣) ويغرف : ناقص – ل .
والسمرة يطبخونه بلا مرق : ناقص – ل .
(٦) يقشر : ويقشر – ح ، ط . له : ناقص – ب ، ح ، ط ، ويدق : ويدق لوز – ل .
(٧) ويقلب : يقلب – س ، في (الثانية) : من – آ .
(٨) ويعاد : ويعيده – ب ، وتعيله – م ، ويعيده – ح ، ط . وزن : ناقص – س ، آ . أو : ناقص – آ ، ل . سبعة : سبع – ل .
(٩) بالحمجاء : بالحمجاه – آ .
(١٠) مصفى : يصفى – آ .
(١١) أو : ناقص – آ ، فيه : عليه – ل ، أخضر : ناقص – آ ، ل .
ويغرف : ويعرق – ل . (١٢) فانه : فانها – آ ، المآكل : ما يكون . قطعا : قطع .
كبارا : كبار – آ ، ناقص – ل . من : ناقص – آ ، س .
(١٣) صفة الفلاحية : كلها سقطت من ب .

يؤخذ الدجاج يقطع ، ويغسل أو اللحم اللطيف ، ويجعل في قدر زيت مقدار صالح متوفر ، ويصلق مقطع كبارا وقرفة ومصطكا وكزبرة يابسة كف جيد وكراويا وملح ، ويعرق فيها جيداً ، وينشف ، ثم يلقى عليها ماء قدر الحاجة وعود نعنع وعرق شبت،ويغم ، ويطبخ حتى ينضج،فإن <شثت> افقس عليها بيضا] .

١٦ – صفة طبيخ حب رمان

يدقّ حب الرمان ناعماً ، ويصفى ، ويخثّر بقلب لوز ، ويجعل فيه سكر ونعنع وقرفة ومصطكا ، ويعقد على النار ، ويلقى فيه الدجاج مصلوقاً مطجناً ، ويغلى عليه ، وإن أردت أن تعمل فيه يقطينا فعلت .

١٧ – نوع آخر

يصلق حب الرمان ، ويجعل فيه سكر ونعنع وقرفة وماء ورد ، ويرمى فيه الدجاج نيئاً مغسولاً نظيفا ، ويطبخ إلى أن ينضج ، ويستعمل ، فإنه أطيب ما / ٥٠ يكون من هذا الطبيخ .

١٨ – نوع آخر

من

الحب رمان

(١) أو : ناقص – م .

(٢) مقطع : بالرفع على اعتبار انها خبر لمحذوف أي وهو مقطع ، وكباراً : حال .

(٣) فيها : منها – ح . عليها : ناقص – م .

(٤) شبت : سبت . والسبت والشبت واحد . فان : ناقص – م . عليها : عليه – م ، بيضا : بيض .

(٦) يدق : تدق – ط ، فيه : ناقص – س .

(٧) ويلقى : ويرمى – ل .

(٨) ان : ناقص – ح ، ط ، ل . يقطينا : يقطين ، فعلت : فافعل – آ .

(١٠) وما ورد : ناقص – آ ، س .

(١١) مغسولا : مسلوقا – ل · أطيب : من أطيب – ل .

(١٢) يكون : ما يكون – س ، بتكرار ما .

(١٤) من : ناقص – ب .

حب رمان يدق ، وتصفى مرقته ، ويحلى بسكر ، ويخثر بقلب لوز ، ويعمل فيه زنجبيل بحيث تظهر حرارته وقطع من سفرجل وتفاح فتحي ، ويقطع الدجاج المصلوق ، ويطجن ، ويلقى فيه . وهذا النوع حب رمان مخثر .

١٩ – نوع آخر

يفرط حب الرمان الرطب ، ويغسل ، وينشف ، ويعصر ، ويصفّى ، ويعمل فيه سكر وباقة نعنع ، ويدق ، ويرفع على النار ويجعل فيه الدجاج المطجن ، ويعقد ، وإن أردت أن تعمل فيه قطع يقطين فافعل .

٢٠ – [ثريد رطبة ٢٣/ظح

يعمل لحم سنبوسك بلا حمص ، بل يعمل فيه قلوب وبقدونس ، ويؤخذ حب رمان يعمل بماء ، ويغلى ، ويصفّى ، ويحلّى بسكر ؛ ويسلى دهن ألية ، ويعمل كبب لحم صغارا ، ويسلق حمص مع مرقة اللحم ، ويؤخذ الرقاق ، يقطع كبارا ، ويرص في قصعة ، ويسقى من ماء الرمان والسكر والدهن ، ويذر فيه لحم السنبوسك والكبب والحمص كذلك حتّى ينتهي ، ويغمر بدهن ، فإن احتاج إلى يسير من مرقة اللحم فافعل ، فإنها تأتي غاية] .

---

(١) وتصفى : ويصفى .
مرقته : مرقتها – ب ، ناقص – آ . ويخثر : وتخثر – ل .
(٢) تظهر : يظهر – ل . من : ناقص – آ . ويقطع : ويقطلع – م .
(٣) النوع : اللون – آ . مخثر : مخثر – س – خير – ل .
(٥) ويعصر : ناقص – ل . (٦) سكر : ناقص – م .
ويدق : ناقص – س ، آ . ويجعل : ويعمل – م .
(٧) ان : ناقص – آ .
(٨) ثريد رطبة : كله سقط من ب ، وليس فيه ذكر للدجاج .
(٩) يعمل (الأولى) : تعمل – م . حمص : حمض – ح ، ط . فيه : فيها – ط .
(١٠) ويحلى : ونحلا – ط . ويسلى : وتسل – م .
(١٢) ويرص : ويرض – ط ، ح .
رمان : الحب رمان – م .
(١٣) والكبب : والكتل ، حتّى : الى ان .
(١٤) فانها : أي الثريد الرطبة . تأتي : ناقص – م .

٢١ ـ صفة كزبرية

يصلق دجاج ويقطع كما ذكرنا ، فإذا نضج يقلى ببصل وشيرج وأبزار حارة وثوم مدقوق بكزبرة خضراء ، فإذا تقلى يدق ورق الكزبرة الخضراء دقاً ناعماً ، وتعاد المرقة عليها ، وتجعل الكزبرة فيها كالملوخية .

٢٢ ـ نوع آخر

يطبخ الدجاج كما ذكرنا أجود منه ، ويقلى بثوم وبصل مخروط وشيرج
ودهن دجاج / وأبزار حارة ، فإذا تقلى تدق الكزبرة الخضراء دقاً ناعماً ، ٥١
ويصفى بمرقة الدجاج من منخل خاثرة[كذا] دفعات ، ويقلب على الدجاج ،
ويجعل فيه دقيق أرز مدقوق منخول حفنة جيدة ، فإنه يخثر ، ويبقى له طعم طيب
جيد ، وهو من الأطعمة الغريبة .

٢٣ ـ صفة طبيخ تمر هندي

يصلق الدجاج ويطجن ، ويصفى التمر هندي بمرقة الدجاج بعد أن يمرس دفعات ، ويجعل فيه سكر ، ويعقد على الدجاج كحب الرمان بنار لينة ، ويعمل

---

(٣) حارة : ناقص ـ س .
بكزبرة : وكزبرة ـ آ . الخضراء دقا : ناقص ـ س . دقا : ناقص ـ ل .
(٤) وتعاد : ويعيد . عليها : أي على الكزبرية .
وتجعل : ويجعل ، الكزبرة : المرقة ـ ل ، فيها : عليها ـ آ .
(٦) أجود منه : ناقص ـ ل .
(٧) يطبخ : ويطبخ ـ س .
(٨) تدق : يدق ـ م .
(٩) ويصفى : أي ويصفى ذلك ، وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الفعل وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى الكزبرة . ويقلب : ويقلبه .
(١٠) ويجعل : وتجعل .
حفنة : خفنج ـ ل .
(١١) الغريبة : الغربية ـ ح .
(١٢) صفة طبيخ تمر هندي : كله ناقص ـ ح ، م ، وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» ، مع الإشارة إليه في المتن . صفة : صنع ـ ل .
(١٤) كحب : بحب ـ ل .

فيه نعنع وأبزار .

٢٤ – صفة طبيخ أمير باريس

يصلق الأمير باريس ويصفى ، ويعقد بسكر ، ويعمل فيه الدجاج المطجن ونعنـع .

٢٥ – طبيخ ريباس

يصلق الريباس حتّى يتهرا ، ويصفى من منخل ، ويعمل فيه سكر ونعنع وأطراف طيب ، ويعمل فيه الدجاج المطجن ، ويغلى غلية واحدة .

٢٦ – نوع آخر

٥٢ يصلق الدجاج ويطجن ، ويقطع ، ويقلى له / بصل بشيرج وكزبرة خضراء ، ويقطع الريباس قطعاً بحيث يصير للطبيخ ، ويجعل عليه ، ويقلب عليه مرقة يسيرة .

٢٧ – نوع آخر

يصلق ريباس ويصفى من منخل ، ويطبخ إلى أن ينضج ، ويحلى بقليل سكر ، ويجعل فيه نعنع يصلق عليه ، ويعمل فيه دجاجة مطجنة .

---

(٢) صفة : ناقص – ب . أمير باريس : برباريس – ل والاثنان واحد .

(٣) الأمير باريس : البرباريس – ب وهما واحد . المطجن : ناقص – ل .

(٥) ريباس : ربياس – ح ، ل .

(٦) يتهرا : يتهرى – س .

(٩) بصل : بصلة – آ .

(١٠) قطعا : وسطه – ح ، ناقص – ط ، م . بحيث يصير للطبيخ : ناقص – م ، للطبيخ : الطبيخ – ح ، ط ، ل . ويجعل : ثم يجعل – آ .

(١٣) قليل،ناقص – آ .(١٤)فيه ، يصلق عليه : ناقص– آ.ويجعل ... عليه:ناقص–س.ويجعل : وتجعل–م، ويعمل : ثم يجعل – ح ، ط – وتجعل – م .

٢٤/وح

٢٨ –] نقل مليح

يؤكل لساعته

يسلق القلقاس ، ويغسل من رغوته ، ويقلى ، ويجفف ، ويرص في مقلاة ، ويعمل كبب صغار ، وتقلى ، ولحم سنبوسك بلا حمص ، ويلقى على اللحم خل خمر وماء ليمون ، ويطبخ به عند آخر نضاجه ، ثم يسلى دهن ألية/ ، ويؤخذ ٢٤/ظح الكبب واللحم السنبوسك يذر على القلقاس ، ويذر عليه قلوب محمصة ، ويعمل عليه دهن وبقدونس حتّى ينتهي ، ويعمل عليه ماء ليمون وخل يسير ومرقة ، ويترك على نار هادية حتّى ينضج ، ويؤكل لوقته .

٢٩ – فصل آخر

تؤخذ دجاجة سمينة تطجن بشيرج حتّى تحمر ، وتهندم قطعا العادة ، ويؤخذ بيض مصلوق صلقا قويا ، ويبرد ، ويقشر من قشره وبياضه بحيث يبقى الصفار حسب ، وتؤخذ مرقة الدجاجة ودهنها ، وتجعل على الدجاجة المهندمة المطجنة وصفار البيض صحاحا ، وتغلى المرقة ودهن الدجاجة وقرفة ومصطكا ويسير كزبرة يابسة وفلفل مدقوقات ، ويغلى غليات كثيرة بحيث ينقص بعض المرقة ، ويغرف ، ويكون ظاهر الملح ولا بأس بقليل زيت يقطع زفرة الدجاجة والبيض .

٣٠ – نوع آخر

لحم دجاج مدقّقة

---

(١) « نقل مليح » و « فصل آخر » و « نوع آخر » الواردة في الصفحات التالية كلها ساقطة من س ، أما ل فقد سقط منها الوصفتان الأولى والثانية ، وكتبت الثالثة في هامش ص ١٠٥ / و ، علماً أن « نقل مليح » ليس فيه أي ذكر للدجاج .

(٣) ويرص : ويرض – ط ، مقلاة : مقلا – م .

(٤) وتقلى : ويقلى – ب – م . حمص : حمض – ح . على : عليه – م .

(١٠) تؤخذ : يوخذ .

(١١) وتوخذ : ويوخذ . (١٢) وتجعل : ويجعل – ح .

(١٤) مدقوقات : مدقوقين .

(١٦) نوع : ناقص – آ وقد كتب ناسخ ل هذه الوصفة في الهامش .

(١٧) السطر كله ناقص – ل .

تؤخذ دجاجة ، تقطع أعضاؤها ، ويزال لحمها عن عظمها ، ويخلى جلدها على حاله معلق بالعظم ، ويؤخذ لحمها ولحم غيرها من الدجاج يدق ، ويطيب بأبزار وزعفران ، ويلصق على الصدور والأفخاذ والظهر ، ويعاد الجلد عليه ، ويسلق ، ويقلى ، وهـــذا مما يعمـــل عـــلى التبالات والشعيريـــة والططمـــاج
٢٥/وح والششبرك/ وفي جميع التشاهير والبوارد ، ويجعل معه ، وإن عمل من لحم الدجاج سنبوسك مقلى صفة اللحم يجي مليحا ويجي من لحم الدجاج أيضاً مدققة .]

٥٢ ٣١ – طبيخ سفرجل

يصلق الدجاج ، ويقطع ، ويقلى بشيرج وبصلة واحدة ، ويشقق السفرجل وينزع حبه من داخله ، ويلقى على الدجاج ، وتعاد عليه مرقته إلى أن ينضج السفرجل ، يقلب عليه ماء الليمون أخضر يسيراً بحيث يظهر حمضه وقليل سكـــر وزعفران وأطراف طيب ونعنع وأبزار وقلب فستق مسموط ، ويهدّى ، ويغرف .

٣٢ – نوع آخر

يفعل بالدجاج كما ذكرنا أولاً وبالسفرجل ، ولكن عوض ماء الليمون خل خمر ، ويكون أكثر من ماء الليمون ، ويزاد قلب لوز مسموط مع فستق .

---

(١) توخذ : يوخذ – م ، ل . دجاجة : دجاج – آ . تقطع : يقطع – م ، ل ، أعضاؤها : أعضاوه – م ، ويزال : يزيل – ل . لحمها : لحمه م . عن عظمها . . . لحمها : ناقص – آ .

(٢) ولحم غيرها من الدجاج : ناقص – م ، يدق : ويدق – م.(٣)بابزار : باباززير – ل، ويلصق : ويصلق م ، وتلصق – ل ، الصدور : الصدر – ل .

ويعاد : ويعيد ، عليه . . . ويجعل معه : ناقص – ل . (٤) وهذا : وهذه – ح ، ط ، مما : ما – م .

(٦) مقلى . . . مدققة : مثل صفة اللحم لمريض يشتّهي السنبوسك فهو مليح – ل ، مليحا : مليح .

(٨) شيرج و : ناقص– س ، وبصلة : ببصلة – ل .

(٩) من داخله : ناقص – ل ، وتعاد : ويعيد – ب ، وتعيد – آ – مرقته : مرقه – آ .

(١٠) ينقلب : ويقلب – ل ، يغلب – س ، يسيرا : يسير ب .

(١١) يهدى : يغرف ، ويغرف : يعرق – ل .

(١٣) كما ذكرنا : ما ذكر آ ، وبالسفرجل : بالسفرجل – ب – م . ولكن:وليكن – آ.(١٤)خل خمر : ما نارنج .

ويكون . . . الليمون : ناقص – م .

٣٣ ـ نوع آخر

يفعل بالجميع كما ذكــرنا أولاً ويزيد السفرجل / أن يكون مطجناً ٥٣
بشيرج ، وينزل عليه ، ويدخل في النوعين تطجين السفرجل .

٣٤ ـ نوع آخر منه

يفعل بالدجاج كما ذكرنا ، ويجعل عليه السفرجل والتفاح الفتحي ، ويكون التفاح أكثر من السفرجل ، ويقلب عليه مرقة وسكر ويسير ماء ليمون وأطراف الطيب وزعفران وقلوب ، ولا يكثر فيها ماء الليمون .

٣٥ ـ زيرباج

دجاج يصلق ، ويطجن ، وتؤخذ مرقة الدجاج ، ويجعل فيها سكر وخل وزعفران ، ويخثر بقلب لوز مسموط مدقوق منزل من منخل ويسير من نشا ، ويجعل فيه قلب فستق ولوز .

٣٦ ـ نوع آخر

يعمل مع الخل ماء ليمون ، فإنه يجيء طيباً .

فصل

٣٧ ـ قطر السماق

(٢) ٢ – ويزيد : أي ويزيد هذا النوع أن يكون السفرجل مطجنا .
(٣) وينزل : وتنزل – س . تطجين : بطحين – س .
(٤) منه : ناقص – آ .
(٥) بالدجاج : بالسفرجل م ، ويجعل : ويجعل ويلقى – آ ، وبعدها يبدأ اضطراب نسخ المجموعة (آ) إذ علينا اذ نتابع البحث في ص ٢٦/و من ح ، و ص ٣٨ / و من ط ، و ص ٣٣ من م (راجع المقدمة) ، والتفاح : آخر كلمة من نسخة ل .
(٧) وقلوب : ناقص – م ، فيها : من – م .
(٩) وتؤخذ : ويوخذ .
ويجعل : يجعل – آ . فيها : فيه – س ، وخل وزعفران : ناقص - س ، (١٠)ويخثر : أي ويخثر ذلك وعلى ذهذا الاعتبار ساغ له تذكير الفعل وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى المرقة .
(١٣) وإن – آ . «قطر السماق»:وردت هذه العبارة زيادة في آ قبل : يعمل . وهي تماثل أول «نوع آخر» من «قطر السماق» . ماء : وما – آ ، طيبا : طيب – آ .

صنعته كصنعة ماء الحصرم .

٣٨ — نوع آخر

وإن أخذ قطر سماق يستخرج فيه زهر سماق ، ويخثّر بقلب لوز مدقوق، ويجعل فيه من المرقة ليكسر حدته ، ويحلى بسكر .

٣٩ — طبيخ بقدونس

٥٤ دجاج يصلق / ويطجن مليحاً . ثم يؤخذ بقدونس ، ينقى منه الورق حسب ، ويدق في الهاون أو جرن ناعماً . ويسقى خلاً ، ويدق إلى أن يختلط جميعه بالخل ، ويضرب رقيقاً بحيث يرتفع على الخبز ، ويجعل فيه زنجبيل وفلفل وأطراف طيب وثوم ونعنع ، ويوضع الدجاج فيه ، وهو سخن ، يجي مليحاً .

٤٠ — طبيخ نارنج

نارنج أو حمض الترنج يستخرج شعيره ، ويخلط في جلاّب ، ويعقد عليه حتّى يبقى قوام الشراب ، ويطجن دجاج ، ويعمل فيه ، فإنه نوع غريب . وإذا كان في الزبدية ، يجعل الدجاج فيها ، ويجعل حمض الأترنج والنارنج على صدر الدجاجة وحواليها وتحتها .

٤١ — كشكاة الدجاج

(١) صنعته : صنعة — م .
(٣) يستخرج : ويستخرج — آ ، زهر : قطر — م .
(٤) ليكسر : لتكسر — ح ، م .
(٦) ثم يوخذ : ويوخذ . منه . ناقص — س .
(٩) ونعنع : ناقص — آ .
مليحا : مليح .
(١١) الترنج : اترج — آ وهما واحد ، وهي كذلك كلها وردت فيها . ويخلط : ويحط — ح .
(١٢) الشراب : ناقص — س .
(١٣) حمض : حماض — س . والنارنج : ناقص — آ .
(١٤) الدجاجة : الدجاج — س .
(١٥) كشكاة الدجاج : كله سقط من ح ، م وورد في هامش ط وإلى جانبه « صح » .

تطبخ الكشكاة بالدجاج في التنور ، فإنه من أطرف المآكل وأطيبها .

٤٢ — نوع
من
طبيخ النارنج

يصلق الدجاج بعد أن يقطع ، ثم يعرق بشيرج ودهن دجاج ببصل مخروط صغاراً بحيث ينضج البصل ، ويحمّر الدجاج أدنى حمرة ، ويؤخذ لوز مسموط/ ٥٥ يدقّ ناعماً ، حتى يلعب فيْ دهنه ، ويستخرج من منخل بمرقة الدجاج خاثراً ، وينزل على الدجاج ، ويغلى غليات ، ثم يقشر النارنج ، ويعصره غيرمنقشره ، وينزل على المرقة وقلب لوز ، ويجعل فيه يسير ورق نعنع وقرفة ومصطكا ، ويغلى غليات بحيث يرضي حمضه ، ويغرف ، وإن أردت تحليه بسكر فافعل ، وهو بلا سكر أنسب من تحليته بسكر .

٤٣ — مدققة كافورية

تؤخذ صدور الدجاج ، تشرح تشريحاً رقيقاً ، ويشرح اللحم الأحمر ،

---

(١) تطبخ : يطبخ — س . فانه : أي فان هذا اللون أو ما شاكل ذلك وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لأنه عائد الى الكشكاة ، أطرف : أطراف — ط .

(٢) نوع : ناقص — م .

(٣) من : ناقص — م .

(٥) يعرق : يغرف — س .

(٦) صغارا : صغار — س .

(٨) وينزل : ويترك — س ، م .

من : الذي — س ، (٩) وقلب : قلب — س . يسير : قليل — س .

ويغلى : ويغليه .

بحيث : بحسب — س . يرضي : ترضى : ح ، ط .

وان : واذا — ح ، ط ، فاذا — م . أردت: انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب.(١١)أنسب: أطيب — آ . من تحليته بسكر : ناقص — ح ، م وهو أوجز وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه « صح » .

(١٣) تؤخذ : يؤخذ — م ، تشرح : يشرح — ح .

ويؤخذ لكل صدر رطل لحم بالعراقي أو المصري ، ويدق الجميع بساطور دقاً ناعماً حتّى يعود كالفلفل بعد غسله دفعات حتّى يبيض ، وتسلى الألية على ما تقدم ، ويعرق بها اللحم مع درهمي ملح ، وعشرين درهماً من بياض البصل المقطع ، وعود دار صيني منحوت ، وكزبرة يابسة مدقوقة منخولة ، فإذا تعرق ألقى ماءه ، ويلقى فيه تقدير مائة درهم ماء حار / ، ويغلى حتّى يعود إلى النصف ، ويربى بثلاثين درهماً لوز مقشور بماء ورد حتّى يصير كاللبن ، وقد يعوض عنه قلب الجوز ويلقى فيه كف حمص مقشور ، وقلب فستق ، وخرقة فيها زنجبيل وكمون مدقوقين ، ويمسح جوانب القدر ، وإذا صار لها مرقة ، فمن أرادها ساذجة رفعها ، ومن أرادها ببيض وماء ليمون بماء ورد خلطه ببياض البيض ، وألقاه عليها ، وزينها بصفاره ، وقد يعمل بلحم خروف لطيف بمفرده .

فصل
في
أنواع حلاوة الدجاج

يؤخذ دجاج ، يصلق ، ويطجن ، وتنوع منـــه الحلاوة .

١ ــ صفة فستقية

(١) صدر : بعد هذه الكلمة نعود إلى ص ٢٥/و من ح و ٣١ ، من م و ٣٧ / ظ من ط .
أو المصري : ناقص ــ ح ، م وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه « صح » .
(٣) درهمي : درهمين . درهما : درهم ــ آ .
(٤) القى : وألقى ــ س ، ماءه : ماؤه . (٥) ويلقى : وتلقي ــ س ، ط .
إلى : على : ويربى : ويرمى ــ س . (٦) مقشور : مقشر ــ س .
قلب : لب ــ س .
(٧) وقلب : أو قلب ــ س . مدقوقين : مدقوقان ــ س .
(٨) وإذا : ماذا ــ س .
أرادها . . . خلطه : أراد تبيض فبالون بماء ورد وتخلطه ــ س . (٩) خلطه ببياض : خلط بياض ــ م .
(١٤) وتنوع : وينوع ــ ح ، م .
(١٥) صفة : ناقص ــ م .

يؤخذ قلب فستق يسمط ، وينشف في الهواء ، ويدق إلى أن يلعب في دهنه ، ويؤخذ ملء زبدية جلاب ، قد عقد عقداً قوياً ، يرمى فيه الفستق ، ويرفع على النار ، فإذا غلى يجعل فيه ستة أو سبعة دراهم عسل نحل ، ووزن خمسة دراهم نشا مدقوق منخول ، ويطبخ إلى أن / يستوي قوامه ، ويشتد بحيث إذا وضعته ٥٧
على صدر الدجاجة يقف ، فيكون قد استوى ، يعمل فيه سلق مقطوع ، وسيذكر في موضعه ، وينزل فيه الدجاجة .

٢ — صفة بندقية

مثله ، إلا أن البندق يحمص ، ويقشر من قشوره ، ثم يدق .

٣ — صفة لوزية

يسمط اللوز ، ويدق ، ويصبغ بزعفران صبغاً جيداً ، ويعمل به كما ذكر .

٤ — صفة خشخاشية

يدق الخشخاش ، ويعمل به كما ذكر .

٥ — ست النوبة

يدق بزر البقلة ناعماً ، ويفعل به كما ذكر ، وإن أريد ست النوبة تجيء

---

(١) يوخذ : ناقص — س ، ح ، ط . يسمط وينشف : مسموط ينشف — آ .
(٢) ويوخذ : ثم يوخذ — س . قد : وقد — ط . عقدا : قواما — س .
(٣) أو : ناقص — آ . سبعة : سبع — م .
(٤) بحيث : بحسب — س .
(٥) فيه : ناقص — آ . وسيذكر : وسنذكر — س . (٦) وينزل : ويترك . الدجاجة : الدجاج — آ .
(٨) من : ناقص — س . ثم يدق : ويدق — آ .
(١٠) به : ناقص — ح ، ط . ذكر : ذكرنا — م .
(١١) صفة : ناقص — س .
(١٢) به : ناقص — س . ذكر : ذكرنا — س ، م .
(١٤) بزر البقلة : في س كلمة أخرى وطمس قسم منها فهي غير مقروءة تبدو كأنها « بنلقاً » . ناعماً : ناقص — آ ، به : ناقص — س ، ح ، ط . ذكر : ذكرنا — م . وان : فان — ط ، اريد : شيت — آ ، أردت — س.

بيضاء فإن الناس يطبخونها سوداء يدق بزر بقلة ناعماً بحيث يلعب في دهنه ، ويغسل بالماء مرات عديدة نحو من عشر مرات حتى يبقى اللب وحده ، ويصفى منه الماء بخرقة ، ويدق في الهاون حتى ينعم ويصير أبيض له عرق ، وبعد ذلك يجعل في الجلاب ، ويطبخ كما ذكر ، ويجعل فيه الدجاج .

٦ – لبّابيّة ٥٨

لباب كماج ينزل من منخل ، ويصبغ بزعفران وماء ورد ، وينشف ، ويعمل به كما يعمل بسائر الحلاوات ، ويعمل فيه فستق مسموط صحاح ،

٧ – طبيخ ورد مربّى

يؤخذ ورد مربى عسلي ، يحل في الجلاب ، ويجعل فيه النشاء ، ويعمل فيه الدجاج .

٨ – عقيقية

يؤخذ دجاج مطجن ، تقطع أعضاؤه ، ثم تؤخذ قشور كماج ، يقطع شوابير ، ويقلى بشيرج ، ويعقد الجلاب وفيه عسل نحل شديد القوام ، ويجعل على

---

(١) سوداء : ناقص – ح ، م ووردت في هامش ط . يدق : تدق – آ ، بقله : رجله – س وهما واحد ، ملعب : تلعب – آ دهنه : دهنها – آ وبعد كلمة دهنه علينا أن نعود ثانية إلى ص ٢٧ / و من ح ، و ٣٨/ظ من ط ، وإلى آخر سطر من ص ٣٤ من م .

(٢) من : ناقص – آ . عشر : عشرة – س ، ح ، ط .

(٣) عرق : غري – آ .

يجعل : تجعله – ح ، ه ، يجعله – س .

(٤) ويطبخ : وتطبخه – ح ، ويطبخه – س ، وتطحنه – م ، ويجعل : وتجعل – م .

(٦) ينزل : منزل – آ .

(٧) يعمل بسائر : ذكر في سائر – آ . فيه : ناقص – م .

(٩) عسلي : عسل – س . (١٠) فيه : في – س .

(١١) عقيقية : عقيبية – س ، ح ، وكتب ناسخ ط فوقها الحرف «ص» مؤكداً على صحتها وكتب في الهامش « عقيبية » وكتب فوقها « خ » إشارة إلى خطئها .

(١٢) مطجن : مدخن – س . تقطع : يقطع – مقطع – س . تؤخذ : يوخذ – م . يقطع : أي الكاج .

(١٣) ويجعل : ويجعله – س .

للدجاج ، ويجعل يسير من مرقة الدجاج على الخبز المقلي ليلين الخبز ، وبعد ذلك يقلب عليه الجلاب ، ويعقد عليه ، ويرمى فيه قلب فستق وقليل شيرج ، ويغرف ، فإنه مليح .

٩ — نوع آخر

لباب كماج منزل ، يصبغ بزعفران ، وينشّف ، ثم يجعل فيه شيرج
وجلاب ، ويطبخ على النار إلى أن ينضج ، ثم يقطع ملبن ، وهو جلد الفرس ،
ويقلى بشيرج / ، ويرمى في اللباب ، ويرمى فيه قلب فستق ، فإذا استوى يجعل ٥٩
الدجاج فيه ، فإنه مليح ، ونوع غريب .

١٠ — خوخية

يؤخذ قراصيا خضراء أو يابسة ، وهي خوخ الدُبّ ، تصلق ، وتصفى ، وتعقد بسكر ، ويؤخذ لباب منزل من منخل ، ويسقى هذا الخوخ إلى أن يصير لونه أحمر مشرقاً ، ويعقد ، ويجعل على الدجاج .

١١ — جرجانية

يؤخذ لبن نعاره حامض ، يصفى من مئزر صوف ، ويستحلب خردل

---

(١) يسير : يسيرا ، المقلي : المقلو — آ .
(٢) عليه : عليها — س .
ويغرف : ناقص — س وقد وضع الناسخ إشارة في مكانها كأنه يريد أن يستدركها في الهامش ولكنه لم يفعل .
(٤) كماج : ناقص — س . منزل : مستنزل — س .
(٦) الفرس : الفرش .
(٧) ويرمى في اللباب : ناقص — م . فاذا استوى يجعل فيه : وقليل شيرج ويغرف — م .
(١٠) تصلق وتصفى وتعقد : يصلق ويصفى ويعقد — س .
(١١) منزل : مستنزل — س . من منخل : ناقص — س . ويسقى : ويوخذ — آ ، الخوخ : ورد بعد هذه الكلمة في ح ، ط « يصفى » وفي م « ويصفى » والسياق يقتضي حذفها ، .
(١٢) أحمر : أحمرا .
(١٤) نعارة : تغاير — س . حامض : ناقص — آ . صوف : ناقص — س . ويستحلب : ومستحلب — ط .

أبيض بلبن حامض ، ويجعل فيه إلى أن تظهر حرارته ، وإذا لم تظهر حرارته يزاد خردلاً أبيض مدقوقاً ناعماً ، ويدق السكر الأبيض ، ويعمل فيه ، ويخلط جيداً مزاجاً طيباً ، ويطجن دجاج ، ويعمل في وسطه ، ويعمل فيه قلب فستق مسموط أخضر ، ويعمل اللبن على الدجاج أهراماً ، ويزين بقلب فستق أخضر وحب رمان حامض .

١٢ — توت شامي بدجاج

٦٠ يمرس التوت الشامي ويصفى ، ويجعل / فيه سكر ، ويعقد ، ويجعل فيه أطراف طيب ونعنع ، ويجعل فيه الدجاج المطجن .

١٣ — قراصيا بلدية

تصلق القراصيا الناضجة بقليل ماء ، ويصفى ، ويعقد بالسكر على النار ، ويجعل فيه نعنع ودجاج مطجن .

١٤ — خوخ دب

يصلق خوخ الدب ، ويصفى ، ويعقد بسكر ونعنع ، ويجعل فيه الدجاج المطجن ، ويغلى غليتين أو ثلاثة .

٢٨/وح

١٥ —] دجاج معرقة

(١) وإذا : وان — آ .
(٢) أبيض : أبيضا . ويعمل فيه : ناقص — س .
(٣) مسموط : مسموطا — س .
(٤) أخضر : ناقص — آ . حب : ناقص — س .
(٧) الشامي : ناقص — س . فيه سكر : فيه الدجاج المطجن سكر — ط .
(١٠) تصلق : يصلق — س ، ه . ويصفى . . . : أي ويصفى ذلك ، وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الفعل وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده على القراصيا .
(١٣) يصلق : تصلق — ط .
(١٤) أو : ناقص — آ .
(١٥) دجاج معرقة : كلها ناقص — س .

تؤخذ الدجاجة المصلوقة ، يرمى وسخها ، ويرمى عليها حمص مجروش .
بصلة صحيحة ، وعود دار صيني ، وعرق سبت ، ومصطكا، وشيرج محروق) .]

١٦ – طبيخ أرز

دجاج مسمن يصلق ، ويطبخ أرزمفلفل العادة،ويعوض عوض الحمص لب فستق ، فإذا أخذ حده يعمل فيه ماء ورد ومسك ، ويغلى غلية ، فإنه يصير جميعه طعم مسك ، فإذا استوى وغرف يذر عليه سكر مدقوق ، والأصل في هذا لطبيخ دهنه .

فصل
إذا طبخ الدجاج المسمن في قدر

يؤخذ من دهن الألية المسلية على ما شرح أوقيتان شاميتان لكل دجاجتين ، تغلى في القدر مع الدجاج ، ويقطف الدهن ، فإن جميع الدهن يصير دهـــن دجاج / ولا يرجع يظهر دهن الألية فيه ولا طعمه . ٦١

صفة
أوساط بدجاج

تسمى الأوساط المصرية ، وما ذكرتها هنا إلا لأن فيها الدجاج وهذا مكانه .

---

(١) تؤخذ : يؤخذ .
(٢) سبت : شبت – ه وكتب الناسخ في الهامش « شبت » بالشين المعجمة ، وكتب فوقها « بيان » أي أنه يوضح كلمة « شبت » الواردة في المتن . والسبت : معرب : شبت .
(٤) يعوض : ناقص – س .
(٦) جميعه طعم : طعمه جميعه – آ .
(٧) الطبيخ : الطبخ – س .
(٩) المسمن : ناقص – م .
(١٠) من : ناقص – س. أوقيتان شاميتان : أوقيتين شامية. دجاجتين : جاجتين – م .
(١١) وتغل : وتغليه – س ، وتغلبه – ح ، وبدليه – ط ، وتقلبه – م . ويقطف : وتقطف – م ، جميع : ناقص – آ . دهن : ناقص – ح ووردت في هامش ط .
(١٢) يرجع : ارجع – م .
(١٥) تسمى : وتسمى – ح ، م ، ويسمى – ط .

يستعمل خبز عند الفران رفخ ، ويعمل فيه بورق ، ويشقق ، ويبرّد ،
وينظّف من لبابه بحيث لايبقى فيه لباب أصلاً ؛ ويعاد كل رغيف على حاله ،
ثم ينزل اللباب من غربال ، ويؤخذ قلب فستق يحمص تحميصاً جيداً ، ولايحرق ،
ويبرّد بحيث ينقشر ، ويهرس في الهاون ، ويخرط بقدونس ونعنع وسذاب ، ويعصر
ماء ليمون أخضر ، ويؤخذ دجاج يصلق ، ويطجن بزيت طيّب ، فإذا نضج وبرد
يجرد من عظامه ، ويقطع بسكين مخالفة إلى أن يبقى اللحم بقدر اللباب ، ولا يمعك
بزفر ، فإذا انتهى وتهيأ يؤخذ اللباب ، يفرك بالبقول ، ولتكن البقول متوفرة أكثر
من لباب الخبز ، ويعرك جيداً ، ثم يقلب عليه الفستق ، وينقط بزيت وحراقة
شيرج / مقداراً جيداً ليدسمه وقليل دهن دجاج ؛ ثم يقلب عليه قليل ماء ليمون ، ٦٢
ويعجن ، فإذا انعجن يقلب عليه لحم الدجاج — وإياك أن تعركه باللحم بزفر —
فإذا أخذ حده من الحموضة على حسب ما تريد يؤخذ زيت وحراقة شيرج ودهن
دجاج ، يخلط الجميع ، ويقلب عليه ماء ورد ؛ ويضرب ، ويسقى به الرغيف
ظاهره وباطنه تسقية جيدة بحيث يشربه الرغيف ؛ ويوضع فيه شيء من الحشو على
قدر ما تريد ، ويبسط ، ويجعل على وجه الرغيف ، ويغطى بغطائه جيداً ، ويقطع

---

(١) كتب ناسخ س : « رفخ ويعمل » ثم ضرب عليها بخط كما لم يكتب : « فيه بورق » .
(٢) فيه : ناقص — س . ويعاد : ويعيد .
(٣) يحمص : محمص — س .
(٤) ينقشر : ينفش — آ . ويهرس : ويهرش — ح ، م ، وينهرس — س .
(٥) نضج و : ناقص — س ، ح ، ط .
(٦) عظامه : عضامه — م . بسكين : بسكيتين — س ، ح ، ط . مخالفة : ناقص — م .
(٧) انتهى و : ناقص — س ، ح ، ط . يفرك : يعرك — س .
أكثر : الكثر — ط . (٨) يقلب : ينقلب — ح ، ط ، وينقط بزيت : ونقطة زيت — س .
(٩) قليل : ناقص — س ، ح ، ط . (١٠) ويعجن : وتعجنه . ، يقلب : تقلب — م .
تعركه : يفرك — آ . (١١) على : ناقص - آ تريد : يريد — س .
(١٢) يخلط : ويخلط — م .
ويضرب : ويضربه — م ، وتضربه — س،ح ، ط ، ويسقى : وتسقى — ح.(١٣) ظاهره...الرغيف : ناقص — آ .
ويوضع : وتوضع — م ، شيء : ناقص — س.(١٤)تريد : يريد — س ، ويبسط : وتبسطه — ح ،ط.
ويجعل : وتجعله .
بغطائه : بغطاه — آ .

بالسكين شوابير على قدر الإرادة ، ثم يعبأ والبقل عليه والبقدونس والنعنع ، ولا يبيت في شيء من البقول فإنه يفسد ، ويخم ، وإن أردت أن تبخر الحشو فخذ قعباً يمنياً أو جوزاً وبخره بعنبر ، فإذا امتلأ دخاناً اجعل الحشو فيه ، وكذلك إذا أردت تبخر / الخبز بعنبر ، فإنه من أظرف المآكل . ٦٣

[صفة] ٢٩/وح

يؤخذ خبز السنبوسك ، يفرش في طاجن ، ويعمل فيه قنبريس ، ويذر عليه حرارات وجميع أطراف الطيب وبقدونس ، ويضرب مع بيض ، ويلقى فيه ليمون مكبوس مقطع صغارا وقلب جوز ، ويعمل قلب الجوز مع البقدونس ، وينعم تفريكه ، ويخلط كما تقدم ، ويقلب على خبز السنبوسك المفروش في الطاجن ، ويغطى بقنبريس وحرارات ونعنع ، ويغطى بخبز سنبوسك ، ويقلب عليه دهن ألية ويقلى عجة ، ويرفع .

المقلى الإسكندري

يسلق اللحم ناضجاً ، ثم يقلى بدهنه وبالأبازير الحارة والثوم المدقوق الكثير الكزبرة الخضراء ، ويرفع ، ثم يؤخذ تقدير مائه ، ويضاف إليه مما يذكر أجزاء متساوية خل وطحينة وماء ليمون وماء حصرم وبقدونس وقلب جوز مدقوق جريشا وليكن البقدونس مقدار عشرين جرزة تكملة رطل واحد وعشرين رأساً

---

(١) والنعنع : ناقص – س .
(٢) يفسد ويخم : يفسده ويختم بـارنجة – س ، ان : ناقص – س ، م ، ح .
(٣) أو جوزا : وجوزا – م ، وبخره بعنبر : بخره بعنبرة – س ، فاذا : واذا – ط ، اجعل : وردت في هامش س وإلى جانبها الحرف « صـ » مشيراً إلى صحتها مع الإشارة اليها في المتن .
أردت تبخر الخبز : سقيت الخبز تبخره – س . (٤)أظرف : اطراف – س ، المآكل : المأكول – م .
(٥) صفة : يبدو أن الاسم ساقط من آ إذ تحتاج كلمة صفة إلى شيء آخر ليكتمل معناها ، وهي مع . . المقلى الاسكندري ومقلى يسمى جاني مي وصفة مقلى يسمى جان بابا ومقلى ساذج كلها ساقطة من س .
(٦) فيه : عليه – م .
(١٣) وبالأبازير : بالأبازير – م .
(١٤) تقدير : يقدير – م .

ثوماً مقشرة صحاحاً ، ويضاف إليه الحوائج ، ويطبخ ، وينضج ، ويرمى فيه اللحم، وينضج ؛ ويرمى فيه كف لباب خبز العادة ، ان لكل رطل واحد من اللحم يسلق، يبقى من مائه نصف ذلك ، يضاف إليه خل أربع أواق وطحينة مثله ماء ليمون
٢٩/ظ ح مثله / ماء حصرم مثله ، ويرفع .

صنفة مقلي يسمى جاني مني

ينضج اللحم بكفتاواته ، ويكون فيها حمص مجروش وأرز ، ولا يكون كثيرا ، وبصل وكزبرة يابسة وخضراء وحرارات وملح ، فإذا نضجت يرمى عليها الأرز والجزر منحوتاً ، ويغلي ثلاث أربع غلوات ، ويكثر القنبريس بماء ليمون ، وينزل عليـــه .

صفة مقلي يسمى جان بابا

يؤخذ اللحم الذي انقرص ، ويرفع تعريقه ، ويرمى عليه بصلة مخروطة ناعماً ويسير شيرج ، ويدار ثلاث أربع دورات حتى يأخذ طعم النار ، ويرش عليه الجزر أصابع طوال ، ويرد عليه مغرفتا تعريق ، ويرش الكفتاوات عليه ، ويرمى فيه حمص مجروش ، ويغطى ، ويكشف الغطاء ، فإن انقرص الجزر يرش عليه الخل والعسل بمقدار وفلفل ، ويرفع .

صفة مقلي ساذج

يسلق اللحم وترفع مرقته ، وتقـــلى بصلة مخروطة ناعماً وتنثر عليه

---

(١) راساثوما : راس قوم – م .

(٥) « صفة مقلي » . . . ويمثل (الأولى) في ص ٦٤ من س في « نوع آخر » قبل « الشرائح المصرية » ساقط من ط وهومايقابل الصفحتين ٢٩/ظ و ٣٠/و من ح أي ورقة واحدة فكأن الناسخ قلب ورقتين معاً (راجع المقدمة) .

(٦) فيها : منها – ح ، وفيها : أي في الكفتاوات .

(٧) يرمى : فادم .

(٨) ويكثر : وتكثر .

(١٣) مغرفة : مغرفتين .

(١٧) وترفع : ويرفع – م . وتقلى : ويقلى . بصلة : ببصلة . وتنثر : وينثرها – ح ، وينثرها – م .

ويسير زيت وقليل شيرج ، ويدار حتى يأخذ طعمة النار ، وترد مرقته عليه ،
وتعمل كفتاوات منه كما تقدم في المقلى المسمى جان بابا ، ويرمى عليه بصل صغار
صحاح وكزبرة خضراء مربوطة جرزة ، ويطبخ ، وقيل إن هذا يفقس عليه بيض ، ٣٠/و ح
ويرفع .]

❦❦❦❦

(١) وترد : ويرد ، مرقته : مرقته – ح . (٢) وتعمل : ويعمل .
منه : ناقص – م ، المسمى : الذي يسمى – م .
(٣) صحاح : وصحاح – م .

الباب السادس

في

الأطعمة المنشّفات والسنبوسك وما يجري مجراها

نبدأ بالمنشفات والشرائح والمدققات التي تكون على وجه الزبادي ، وتدخل في التشاهير ، وما يجري مجراها .

السنبوسك

وهو اربعة أنواع :

١ – الأول

يؤخذ لحم الأفخاذ والتقاوير ، يدق على قرمية بساطور ، ويصلق إلى أن ينضج ، ثم يصفى عنه الماء ، ويدق في الهاون إلى أن ينعم ، ثم يجعل في دست ، ويقلب عليه دهن ألية وكزبرة يابسة ودار صيني ومصطكا وفلفل ، ويحمص ، فإذا تحمص يجعل عليه بقدونس مخروط جزاءان ونعنع جزء وسذاب نصف جزء ، ويغلى غلية ، ثم يقلب عليه ماء ليمون وخل ، ويغلى إلى أن ينقص الخل وماء الليمون ، وبعد ذلك يحشى في رقاق السنبوسك على العادة / فإنه أجود ما عمل . ٦٤

---

(٣) الأطعمة : ناقص – م ، المنشفات : والمنشفات – س . والسنبوسك : ناقص – س ، م .
(٤) وتدخل : ويدخل – س .
(٩) يدق : وتدق – س .
(١٠) إلى أن ينضج . . . ينعم : ناقص – م .

(١٢) جزءان : جزءين . ونعنع جزء : ناقص – م .
(١٣) ويغلى (الأولى) : ويغلى عليه – م .
ينقص : يبيض – س ، الخل : ناقص – ح ، م ، وما الليمون : ناقص – م . (١٤) على : ناقص – م .

٢ — نوع آخر

يزاد في هذا الحشو سماق وقلب جوز وفستق .

٣ — نوع آخر

تؤخذ حلوى قطع ، تحشى في رقاق السنبوسك عوض اللحم ، ويقلى ، فإنه مليح لتشهير الطعام .

٤ — نوع آخر

لباب خبز يصبغ بزعفران ، ويقلب عليه سكر مدقوق وعسل نحل وشيرج ويعمل مثل الأسيوطية ، فإذا استوى يعمل فيه خشخاش وقلب فستق ، ويحشى به السنبوسك أيضاً ، فإنه غاية .

فصل
في
الشرائح المصرية

< الأول >

يشرح اللحم رقيقاً ، ويدخن ، فإذا تدخن يبل في الماء ، ويجعل في الدست شيرج ، ويقلى اللحم به ، ويرش عليه ماء ورد وملح ساعة بعد ساعة ، فإذا استوى

---

(٢) في : ناقص — س .

(٥) تؤخذ : يوخذ — ناقص — س . ويقلى : أي ويقلى السنبوسك .

(٧) ويقلب عليه : مكررة في س .

(٨) مثل الأسيوطية : من هنا تعود نسخة ط إلى الالتقاء بأخواتها .

به : ناقص — آ . (٩) فانه غاية : ناقص — س ، ح ، ط .

(١١) في : ناقص — س .

(١٤) رقيقا : دقيقا — ح ، ط . في الماء : بالما — آ .

(١٥) ويقلى : ويغلى — س . به : ناقص — آ .

واحمر يرش عليه كزبرة يابسة ، ويؤكل ، ويجعل على الزبادي زينة وأكلاً .

٢ – نوع آخر

يشرح البشتمازك والتقاوير عريضاً ، ويجعل في سيخ ، / ويدهن بشيرج ٦٥ وزيت وكزبرة يابسة وثوم مدقوق ، ويشوى على نار هادية .

٣ – نوع آخر لذيذ أحسن ما يكون

يؤخذ بشتمازك يقطع قطعاً ، ويقطع مثله ألية ، ويغرز في السيخ قطعتا لحم وقطعة ألية ، ويشوى على نار فحم ، وكلما أراد الدهن أن ينقط يرفع رأس السيخ لينقط الدهن على اللحم ، ويدهن بماء ورد وشيرج ، يفعل به كذلك دفعات إلى أن يستوي يرش عليه كزبرة يابسة ، ويؤكل .

٤ –] نوع آخر ٣٠/ظ ح

يؤخذ لحم يشرح عريضاً، ويعلق في خطاف على رأس تنور حتى يقطر منه الدم والمائية كما يفعل بالشرائح المدخنة ، ويعمل في نعارة ، ومن الناس من يجعل على اللحم أول ما ينزل في النعارة ماء تفاح وماء سفرجل / ومنهم من يجعل على اللحم سكراً وخلاً ونعنعاً وزيتاً طيباً وزر ورد ومصطكا وثلاث عروق كزبرة

---

(١) واحمر : واحتمر – س .
(٣) البشتمازك : الشمازك – س .
(٥) لذيذ : وردت في هامش ط وإلى جانبها « صح » مع الإشارة اليها في المتن .
(٧) بشتمازك : بشمازك – س ، قطعتا : قطعتين .
(٨) وقطعة : وقطعتين – آ ، أن : ناقص – س ، السيخ : الشيخ – م .
(٩) يفعل : تفعل – آ .
(١٠) يستوي : يشتوي – س ، عليه : ناقص – س .
(١١) نوع آخر : كله ناقص – س .
(١٣) في النعارة . . . اللحم – ناقص – م .
(١٥) وزيتاً : تقف نسخة م عند هذه الكلمة الواردة في آخر الصفحة منها وتبدأ الصفحة التالية بكلمة « مجروش » الواردة في ص ٨٥ فيما بعد من « النوع الأول » من فصل « النرجسية » ، وكل ما بينهما ساقط ، سكراً وخلا ونعنعاً وزيتاً طيباً : سكر وخل ونعنع وزيت طيب .

وأطراف طيب وقرفة ، ويسد رأسها ، ولايكون عليها ماء .]

٦٥ ٥ ـ نوع آخر

لحم يشرح عريضاً ، ويجعل في نعارة ، ويدهن بزيت ، ويجعل فيه أبزار حارة وأطراف طيب وزر ورد ومصطكا وقرفة ، ويسد رأسها ، وتجعل في الفرن ، ولايكون عليها ماء .

٦ ـ نوع آخر

لحم يشرح ويجعل على عجين خبز أرغفة ، ويجعل في الفرن .

٧ ـ نوع آخر

يجعل لحم الأضلاع الدهنة في سيخ الشواء ، ويجعل في التنور مثل الشواء ،
٦٦ ثم يعمل تحته جوذابة / أرز بلبن حليب وزعفران ، فإنه عندي ألذ من الشواء .

٨ ـ نوع آخر

وهو الشواء الإفرنجي

خروف سميط يدهن بملح وشيرج وماء ورد ، ويسيخ في قطعة رمح طويلة ، ويؤخذ الفحم يعمل في مكانين بطول الخروف يميناً وشمالاً بحيث أن يكون تحت الخروف خالياً من النار ، وتشوي الخروف ، وتطول روحك عليه ، فإنه يجي مليحاً ناضجاً ظريفاً ، وتطريه بشيرج وماء ورد وملح ساعة بعد ساعة .

---

(٣) لحم : تم ـ ط ، ويدهن : ثم يدهن ـ ح ، ط ، ويجعل ويعمل ـ ح ، ط .
(٧) ويجعل (الأولى) : ويعمل ـ س ، خبز : ناقص ـ ح ، ط .
(٩) الشواء : الشوي ـ س . (١٠) ثم يعمل : ويجعل ـ س .
عندي : ناقص ـ ح ، ط .
(١٣) رمح : من رمح ـ ح ، ط .
(١٤) مكانين : مكان ـ ح ، ط .
(١٥) وتشوي : انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب .

٩ – نوع آخر

شرائح كرجيّة

تؤخذ تقاوير اللحم ، تدق مدققة ناعمة ، ويعمل معه ألية وبصل وكزبرة خضراء ، ويذر عليه يسير من كزبرة يابسة وفلفل وقرفة مدقوقة وملح ونقطة زيت طيب ، ثم يؤخذ ثوب شحم يغسل بماء سخن ، ويفتح ، ويجعل اللحم المدقوق فيه ويرفع ، ويطوى الشحم عليه لفتين ثلاثة ، يقلب الشحم من الصوبين الفوقاني تحتاني والتحتاني فوقاني ، ويبخر له أسياخ صغار تغرز فيه بحيث يمسك / الشحم ٦٧
على اللحم ، ويسيخ ، ويشوى ، فإنه أجود ما يؤكل . ورأيت من يسلق اللحم نصف سلقة ، ثم يدقه بالسكين حتّى يتلطف ، ويعمل به كما تقدم ، وهو مليح .

١٠ – نوع آخر

تشرح كبود الغنم عراضاً ، وتصلق ناضجاً ، وتدهن بيسير زيت ، وتلف بالشحم مثل الشرائح الكرجية ، وتشوى على ما ذكرته ، فإنه لذيذ .

١١ – نوع آخر

يؤخذ كبد تصلق ، وتدق معه ألية بمقداره ، ويعمل معه أبزار حارة وأطراف طيب ، ويحشى به السجق ، فإنه لذيذ .

---

(٣) تؤخذ : يؤخذ . ويعمل معه : أي مع الحم . (٤) مدقوقة : ناقص – ح ، ط .

(٥) طيب : ناقص – س . (٦) ويرفع : مربع – س ، الشحم عليه : عل الحم – ح ، ط .

(٧) ويبخر : وتبخر – ح ، ط . له : ناقص – س . تغرز فيه : ناقص – س .

(٨) ورأيت . . . مليح : ناقص – س .

(١١) تشرح : يشرح ، .وتصلق : ويسلق – ح ، وتدهن بيسير زيت : ناقص – ح ، ط .وتلف : ويلف – ح.

(١٢) وتشوى : ويشوى – ح ، ط ، على ما ذكرته فانه لذيذ : ناقص – س .

(١٤) تصلق : أنث الفعل لأن الكبد تؤنث وتذكر . معه (الأولى) : مع – ط ، معه (الثانية) : فيه – ح ، ط .

(١٥) السجق : ناقص – ح ، ط .

١٢ – نوع آخر
تعانيـــه العرب

يؤخذ الخروف السميط أو الجدي ، يشق طولاً ، ويشرح ، ويدهن
بزعفران وأبزار حارة مثل الفلفل والكراويا والكزبرة اليابسة والدار صيني المدقوق،
ويدهن بقليل زيت لأجل زفرته ، ثم يؤخذ شقف حجارة أو رضاف ويحفر حفيرة
بقدر الخروف وأعمق ، ويصفّ فيه الحجارة صفاً مليحاً ، ثم يوقد عليه نار حطب
أو فحم أو غيره على قدر ما تجد ، ثم يقوى الوقود حتى يحمر الحجر ، وبعد ذلك ،
ترفع منه النار ، ويرفع الرماد بالنفض / السريع حتى لاتبرد الحجارة ، فإذا ٦٨
نفضت تشبك على الحجارة عيدان من طرفاء أو صفصاف أو قصب أخضر ،
ويجعل اللحم عليه ، يبسط بسطاً متساوياً ، ويغطى بالطابق النحاس الذي للعرب ،
وإن لم يكن فيطبق ، ويطين جوانبه ، ويوقد على الطبق نار حطب متساوي الوقيد
من جميع جهاته ، ويترك حتى يستوي ، فإذا استوى ترفع النار عنه ، ويرفع .

١٣ – نوع آخر
وهو شواء الراهب

أضلاع لحم وقصبة وتقويرة تقطع قدر ما تريد ، وتأخذ قدراً تسد رأسها

---

(١) آخر : ناقص – س .
(٣) أو الجدي : والجدي – ط . طولا : طوالا – س .
(٥) رضاف : رصاف – ح ، ط .
(٦) ثم يوقد : ويوقد – ح ، ط .
(٧) يقوى : تقوي .
يحمر الحجر : تحمى الحجارة – ح ، ط . (٨) ترفع : يرفع – ح ، ط .
تبرد : يبرد – ح ، ط . (٩) نفضت : نفضت – س والمعنيان صالحان .
(١٠) ويجعل : وتجعل – ح . يبسط : تبسطه – ح ، بسطه – ط . متساوياً : متساوي – س .
بالطابق : بالطابق – ح . (١١) وإن : وإذا – س ، ويطين : ويطبق – س .
متساوي الوقيد : تساوي الوقد – ح ، ط .
(١٢) ترفع : رفع – ح .
(١٥) وتقويره : تقويره – س . تقطع : ويقطع – ح ، ط .

بقفص أو مصفاة واسعة العين ، وتقلب فيها نصفها ماء ، وترمي فيها بصلاً وحمصاً وقرفة ومصطكا وحلقة سبت ، وتغطي الشباك وتعمل اللحم فوق الشباك ، وتطين حافاتها بعجين قوي ، وتجعل نارها هادية من العشاء إلى بكرة ، وعند الأكل تسقي المرقة لباب الكماج ، وتصف اللحم عليه ، واحترز أن يخرج من القدر بخار .

١٤ — مخ مصنوع

يعمل قصب / نحاس مثل عظم الفخذ يكون مسدود الرأس الواحد ، ٦٩
ثم يؤخذ كبد ، يصلق إلى أن ينضج ويعمل منه جزء كبد وألية جزء تدق معه دقاً ناعماً ، ويجعل في الأنابيب النحاس ، ويسد رأسها بعجين ، ويجعل في ماء يغلى ، ويصلق إلى أن ينضج ، وينفض في زبدية ، فإنه يجيء مثل المخ لوناً وطعماً .

١٥ — حشو الشواء المطيب

< النوع الأول >

يؤخذ لباب خبز كماج بايت نزل من غربال ، ويؤخذ بقدونس مخروط ونعنع وسذاب ، يخرط ، ويعرك باللباب ، ويعجن بماء الليمون وماء حصرم ،

---

(١) وتقلب : ويقلب — س .
وترمي فيها : ويرمى فيه — س . بصلا وحمصا : بصل وحمص . (٢) سبت : شب — ط ، وتغطي : ويغطي — س ، الشباك الأولى : ناقص — ح ، ط . وتعمل : ويعمل .

الشباك الثانيه : ناقص — س ، وتطين : ويطين — س . (٣) حافاتها : حواليه — ح ، ط . وتجعل : ويجعل — س . بكره : باكر — س .
تسقي : يسقى — س . (٤) وتصف : ويصفى — س ، أن : أن لا — س .
(٦) عظم : عظام — ح ، ط . يكون : ويكون — س .
(٧) يصلق : ويسلق — ح ، ط . إلى أن ينضج و : ناقص — س . كبد (الثانية) : ناقص — س ، ح ، وكتبها ناسخ ط في الهامش «لبد» وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن وتأكيد صحتها في هذه النسخة جعلنا نثبتها علماً أننا نميل إلى حذفها . تدق : ويدقا — ح ، ط . معه : ناقص — ح ، ط .
(٨) ويجعل ويجعلا — ح ، ط .
(٩) يجي : يجي مليح : ح ، ط .
(١٢) نزل ، مخروط : ناقص — ح ، ط .
(١٣) يخرط : مخرط — س .

ويجعل فيه قلب فستق حمص مهروش وأبزار حارة وأطراف طيب وفلفل وقليل زيت طيب لايظهر طعمه وحراقة شيرج ، ويعجن الجميع ، ويجعل في جوف الحروف المشوي بعد أن يبخر جوف الحروف ؛ ويحشى به .

النوع الثاني

ويزاد طحينة بسماق وزهر سماق وماء ليمون ، ينقع السماق فيه ،
٧ ويصفى ، وإن أكــثر الزهر يجي مسوداً ويأتي مكمداً ، / ويزاد قلب جوز مدقوق ناعماً ، كما ذكرنا أولاً في الحشو المطيب .

النوع الثالث

حلو مثل لبابية السنبوسك الذي ذكر أولاً .

فصل
في
الملوخيّة

وهي أربعة أنواع :

١ ـ النوع الأول

يقطع اللحم صغاراً ، ويدق بعض اللحم ، ويدق فيه كزبرة خضراء وبصل وأبــزار حــارة ، ويعمل منه مــدققة صغاراً أجود ما يكون ، ويعمل

---

(١) مهروش : يهرش – س ، وفلفل : ناقص – ح ، ط .
(٣) به : فيه – ح ، ط .
(٦) أكثر : ازداد – ح ، ط . مسودا : اسودا – ح ، ط . ويأتي : ناقص – ح ، ط ويزاد : وتزاد وكتب ناسخ س بعدها « الحوائج طحينه » ثم ضرب عليها بخط . ويزاد قلب : وباقي الحوائج يزاد طحينه وقلب – ح ، ط .
(٧) ذكر : ذكرنا – ح ، ط .
(١٤) النوع الأول : ناقص – س :
(١٦) وابزار : وأبازير – ح ، ط .
صغارا : صغار – س . أجود ما يكون : ناقص – ح ، ط .

فيه قرفة ومصطكا ، ويصلق اللحم إلى نصف نضاجه ، ويقلى بصلة مخروطة وثوم مدقوق ، قد دق بكزبرة خضراء ودار صيني وفلفل وكزبرة يابسة وملح وكراويا ، ويجعل على اللحم ودهن الألية ، ويقلى إلى أن يحمَّر ، ويجعل فيه المدققة ، ويغلى إلى أن يأخذ حده ، ثم تعاد عليه مرقة اللحم ، ويغلى غلية وتخرط ملوخيّة دقيقة ، وترمى فيه ، وتغلى بحيث لايكون رقيقاً ولا ثخيناً ظاهر الملح والحرارة .

٢ — نوع آخر

يعمل اللحم مدققة صغاراً العادة ، ويؤخذ لحم آخر ، / يدق ناعماً ، ويصلق ، ٧١
فإذا نضج يصفى الماء عنه ، ثم يحمّص اللحم بدهن ألية ، ويلقى عليه ثوم مدقوق بكزبرة خضراء ويابسة وأبزار حارّة ، فإذا احمرّ واستوى يقلب عليه ماء ليمون أخضر أو عتيق ، ويغلى غليات حتّى يدخل فيه الحمض ، وعند ذلك تعاد المرقة عليه ، وتنزل الملوخية المخروطة الرفيعة ، وتطبخ العادة ، فإنها مليحة . ويكون
اللحم كثيراً والحرارات والثوم على قدر مزاج آكله / . ٧٢

٣ — نوع ثالث

ملوخية يابسة

---

(١) بصلة : ببصلة .

(٢) قد دق : ناقص — ح ، ط .
صيني و : ناقص — س .

(٣) ويقلى : ويقلا — س .
ويغلى : وتغليه — س ه ناقص — ح ، ط . (٤) إلى أن يأخذ حده : فاذا أخذ حده — ح ، ط ، ثم تعاد : تعيد — ح ، بعد — ط ، ثم تعيد — س . اللحم : ناقص — ح ، ط .
وتخرط : ويخرط .

(٥) يكون : أي يكون ذلك ، وبهذا الاعتبار ساغ له تأنيث الفعل مع ما بعده ، وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى الملوخية . ظاهر : ولا ظاهر — ح ، ط .

(٧) ويوخذ : فيوخذ — س .

(٨) اللحم : ناقص — س . اليه : ناقص — ح ، ط .

(١١) عليه : ناقص — ط . وتطبخ : وتطبخها .

(١٢) بعد هذا النوع كرر ناسخ س كتابة « النوع الثالث حلو مثل لبابيه . . . » الوارد في ص ٧٠ منها إلى آخر : « النوع الثاني» من«الملوخية » الوارد في ص ٧١ منها .

يعمل اللحم عادة الملوخية بالثوم والأبزار والكزبرة الخضراء ، فإذا أخذ
٧٣ حده يكون قد خرط ورق خبازى / صغاراً رفيعاً بقدر الحاجة ، ويذر عليه كف ملوخية يابسة مفروكة باليد ، ثم يخلط به ، ثم يقلب في مرقة اللحم على اللحم ويجعل فيه الخبازى والملوخية اليابسة ، ويطبخ حتى تنضج المفروكة ، فإنه يجي مثل الملوخية . وعيار هذا لكل زبدية جرزة خبازى مخروطة وكف ملوخية يابسة .

٣٣/ظح ٤ – [نوع آخر

يقلى اللحم العادة ، وتاقى فيه الملوخية حتى تنضج ، وتكون قد شويت ست بصلات حتى تنضج جيداً ، ثم تقشر ، وتدق في الهاون مع كزبرة يابسة وخضراء وثوم وفلفل دقاً ناعماً ، وتلقى عليه الملوخية بعد إنضاجها ، ويقلب عليه الدهن ، ويغرف] .

٧٣ فصل

الباذنجان

وهو ثمانية أنواع :

١ – الأول

بورانية

(١) اللحم : ناقص – ح ، ط .
(٢) صغارا : صغار – س . رفيعا : رفيع – س ، ناقص – ح ، ط .
(٣) يخلط : تخلط – ح ، ط . به : ناقص – ح ، ط . ثم يقلب : ناقص – س .
(٤) ويجعل . . . اليابسة : ناقص – ح ، ط . الخبازى : الخباز .
(٥) وعيار : وعياره – س .
مخروطه : ناقص – ح ، ط ، مخروط – س .
(٦) نوع آخر : كله ناقص – س .
(٧) وتكون : انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب .
شويت : سويت – ط .
(٩) ويقلب : وتقلب .
(١٣) وهو : ناقص – س .

يقطع اللحم صغاراً ، ويصلق ، ويقلى ببصل وكزبرة خضراء وأبزار حارة ، ويكون قد دق لها لحم بكزبرة خضراء وبصل وأبزار حارة ، ويقلى مع اللحم ، ثم يطجن له بصل يابس وباذنجان قد عزز بالسكين ، ورمي في ماء وملح بحيث يخرج منه الماء الأسود ، ويعصر ، ويقلى بدهن ألية أوشيرج غمره ، فإذا احمرّ وأخذ حده يجعل الباذنجان على اللحم ، ويذر عليه كزبرة يابسة ودهن ألية ،ويعاد
عليه مقدار ست سبع مغارف / من مرقة اللحم ، ويهدّى على النار ؛ وينسف ٧٤
كل ساعة حتّى تنشف المرقة ، ويغرف ، ويـــذر عليه كزبرة يابسة ودار صيني وفلفل .

٢ ــ النوع الثاني

يؤخذ باذنجان ، يشق صليباً بعد أن يصلق نصف صلقة ، وينشف في الشمس حتّى ييبس ، ويرفع . فإذا أريد طبخه في غير أوانه ، ينقع الباذنجان في الماء يومين وليلتين ، ويؤخذ اللحم ، يصلق ، وتقلى المدققة عادة الكبريتية ، ويصلق الباذنجان ناحية حتّى ينضج ، ويعمل سياقته مثل عمل الكبريتية .

٣ ــ النوع الثالث
بورانية

وسياقتها كذلك ، فإذا استوى يذوب القنبريس بمرقة اللحم ويسير ثوم ؛ ويقلب على البورانية ، ويترك إلى أن يستوي ، فإنه طيب لذيذ .

---

(١) خضراء : خضراء وبصل – ح ، ط .
(٢) ويكون ...مع اللحم : ناقص – ح ، ط .
(٥) ويعاد : ويعيد . (٦) ست ، سبع : سته ، سبعه – ح ، ط .
(٧) تنشف : ينشف – س ، ط .
ويذر عليه : ويضاف اليه ذر – س . يابسه : ناقص – س ودار صيني : ناقص – ح ، ط .
(١٠) صليبا : صليب – ح ، ط .
(١١) أريد : أردت – ح ، ط ، أراد – س .
(١٢) وتقلى : ويقلى – س .
(١٣) حتّى : بحيث – ح ، ط . ويعمل : وتعمل – س ، سياقته : سياقه – ح . عمل : ناقص – ح ، وقد وردت في هامش ط ، وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .
(١٧) ويقلب : ويقلبه . ويترك : وتتركه .

٤ – النوع الرابع

كبريتية

يؤخذ اللحم ، يقطع صغاراً ، ويصلق ، ويدق لها مدققة مثل البورانية ، ويقلى بثوم مدقوق وكزبرة يابسة وخضراء ودهن ألية ، ويضاف إليه كراويا وفلفل ودار صيني ، فإذا / أخذ حده من القلي يقطع له الباذنجان نصفين ، ويشق كل نصف أربعة ، ويرمى على اللحم بعد أن يغسل من الماء والملح الذي نقع فيه ، ويقلب عليه قليل من مرقته ، ويدق له كراث المائدة الذي يقال له القُرط ، ويخرط صغاراً ، ويرمى عليه ، ويترك يغلى حتّى تنشف المرقة ، وينضج الباذنجان ، ويغرف .

٥ – النوع الخامس

يفعل باللحم وتطييبه العادة ، ماخلا الباذنجان فإنه يقلى مثل البورانية ، وتنزل عليه الحوائج ، فإنه يجي أجود منه .

٦ – النوع السادس

باذنجان يحشى

يؤخذ باذنجان بلدي كبار ، يقطع رأس الباذنجانة من القمع مقوراً إلى

= (١٧) في جمع وترقيم صفحات نسخة ط خطأ ، إذ وردت تتمة البورانية هذه من عند « إلى أن يستوي . . . » في ص ٥٧/و منها ، ثم تتابعت الوصفات بعد ذلك في ص ٥٧ / ظ ثم في ص ٥٨ / و ثم في ص ٥٨ / ظ ثم عادت بعد ذلك إلى ٤٤ / و ، أي أن هناك ورقتين وضعتا في غير مكانها .

(١) رابع : كتب ناسخ ط أولا آخر ثم ضرب عليها بخط وكتب رابع .

(٣) ويدق : ناقص – س . لها : أي الكبريتية .

(٤) في دهن : ودهن – س . إليه : إليهم – س أي إلى اللحم .

(٦) نقع : يقع – س .

(٨) ويترك : ولا يزال – س ، يغلى : ويغلى – ط .

(١١) وتطييبه : ويطيبه – س . فانه : ناقص – ح ، ط .

(١٢) وتنزل : وينزل – س . عليه والحوائج – س .

(١٤) باذنجان يحشى : ناقص – ح ، ط .

(١٥) من : مثل – س . مقوراً : مقور .

داخل ، ثم ينزع ما فيها من لب ، ولايجار على القشر ، بل يجعل له ثخانة ، ثم يؤخذ اللحم ، يدق مدققة ، ويصلق ، فاذا نضج يدق في الهاون ثاني مرة حتّى ينعم ، ثم يجعل في دست ، ويقلب عليه دهن ألية طري وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل / ودار صيني وكزبرة خضراء مخروطة وبقدونس مخروط مقدار كثير ، ٧٦
ويقلى الجميع إلى أن يتحمص ، ويطيب بالملح ، ويحشى الباذنجان به ، ثم يغطى بالذي قطع منه ، ويغرز فيه ثلاثة أسياخ مبخرة من خشب جيد ، فإذا فعل ذلك يحط في دست ، ويقلى بدهن ألية إلى أن يحمر ، ويجعل في زبدية ، وينثر عليه كزبرة يابسة ، فإذا غرف تزال الأسياخ منه ، وترمى .

٧ — النوع السابع

مدفونة

يقلى لحم وبصل مدققة بكزبرة خضراء مثل البورانية ، ويحشى به باذنجان مثل الذي ذكر ، ويقلى ، وينزل على اللحم ، ويقلب عليه يسير من مرقته على نار لينة حتّى ينشف المرق ، ويرفع .

٨ — النوع الثامن

يؤخذ لحم ، يصلق ، ويقلى ، والمدققة العادة ، فإذا استوى يؤخذ باذنجان ، يقلى ، وينزل على اللحم ، ثم يؤخذ طحينة ، تحل بماء ليمون وخل ، ويعمل فيه بقدونس مخروط وكزبرة خضراء وأبزار حارة ونعنع وعرق سذاب ،

---

(١) يجار : يجور — ح ، يحور — ط ، يجوز — س .

(٥) الجميع : ناقص — ح ، ط .

(٦) بالذي : الذي — س .

مبخره : ناقص — ح ، وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها « صح » مع الإشارة اليها في المتن .

(٧) إليه : ناقص — س . (٨) فاذا : واذا — س .

(١١) يقلى : يهى — ح ، ط وكتب ناسخ ط فوقها الحرف «خ» مشيراً إلى خطئها ، وكتب في الهامش : يقلى وفوقها الحرف «ص» مشيراً إلى صحتها . مدققة : وتدقه — ح ، ط .

(١٣) المرق : المرقة — ح ، ط .

(١٦) ثم يؤخذ . . . بقدونس — ناقص — س .

٧٧ ويحلى بقليل سكر بحيث لايظهر كثيراً ، ويطيب بثوم ، وينزل / على اللحم
والباذنجان وقليل من مرقة ، ويترك حتى يغلي ثلاث أربع غليات ، ويرفع .

٣٥/وح

٩ – [صفة مقلى

لحم ، يقطع ويسلق ، ويقلى بالبصل ، ويعزل ناحية ، وباذنجان يقلى قلي
البورانية ، وتؤخذ المرقة ، ينزل عليها قليل من السماق ، ويمرس ، ويصفى من
مصفاة شعر ، ويؤخذ من الأرز شيء يسير ، ويصف الباذنجان في المقلى سافاً ،
ويذر عليه شيء قليل من الأرز ، ويصف الباذنجان ، ومن اللحم السنبوسك المهيأ ،
وينزل عليه دهن غمره ومن ماء السماق ، ويترك يهدّى وتهدّى ناره بعد نضاج
الأرز ، ويذر عليه الأبازير ، ويصف عليه اللحم فوقه ، ويكون قد هيئت عجة ،
تقطع العجة ثماني قطع ، وتجعل في أسفل الزبدية ، فيها ساف وساف طعام ،
وتغرف ، وتبزر ، ولا يترك اللحم في المرقة ، وأطيب ما يكون منه قلب البندق
والبقدونس . وذكر عز الدين الواسطي أنه رأى أهل الهند يقلون الباذنجان على هذه
الصفة ، وذكر أنه يأتي في غاية اللذاذة والنضج ، وهو أن يقطع الباذنجان أرباعاً
٣٥/وح قطعاً متفرقة ، ويلقى في شيرج ، طرح فيه كل عشرين باذنجانة وزن ربع درهم
طيب ، فإنه يكسبه لذاذة ونضجا عجيبا . والشرط أن يكمر الدست حين يلقى فيه
الباذنجان] .

فصل

في

(٢) والباذنجان : أو الباذنجان – س .
(٣) صفة مقلى : كله ناقص – س .
(٥) المرقة : ناقص – ط .
(٧) شيء : ناقص – ط ، شيئاً – ح ، س . قليل : قليلا .
(٨) غمره : غمرها .
ناره : نارها .
(٩) فوقه : فوقها . هيئت : هيأت . (١٠) ثماني : ثمان .
(١١) وتبزر : وتبزرها .
(١٣) كتب ناسخ ط في الهامش « طبيخ الباذنجان » وفوقه كتابة لم نستطع الاهتداء إلى حلها .

العجورية

وهي أربعة أنواع :

١ ــ الأول منها

يقطع اللحم صغاراً ، ويصلق ويقلى حتّى يحمرّ ، ويشق العجور صليباً ، وتؤخذ كزبرة يابسة وفلفل وملح ودار صيني ، ويحشى به العجور ، ويعبى بعضه فوق بعض حتّى ينصل ماؤه ، ويجعل معه في القدر بصل مشقق وكزبرة خضراء وثوم مدقوق ، يرمى معه على اللحم ، ويرد عليه قليل مرقة ودهن ألية ، وينسف نسفاً رقيقاً إلى أن تنشف مرقته ، وينضج ، ــ وإن شئت جعلت فيه جوزاً مدقوقاً ومدققة .

٢ ــ النوع الثاني

يزاد بعد نضاجه قنبريساً مدافاً في مرقة اللحم ، ويغلى غليات .

٣ ــ النوع الثالث

كذلك لكنه بعد أن يشقق العجور تقور الكبار منه ، ويحشى مدققة من
لحم قد صلق نصف صلقة ، / ودق ناعماً ، ولا يترك صحيحاً ، فإنه لا يشرب ٧٨
المرقة ولا الدهن ، ويخرج منه عند الأكل ماء كثير ، ويجي خشناً .

---

(٥) وتؤخذ : ويؤخذ ، ويعبى : ناقص ــ س .
(٧) ويرد : وترد ــ ح ، ط وكتب ناسخ ط فوق آخر حرف منها الحرف «ص» مشيراً إلى صحتها ، عليه : كتب ناسخ ط فوق آخر حرف منها الحرف «ب» ولم نهتد إلى ما يرمز اليه ولعله يشير إلى أنه «بلغ» في مقابلة آ ونسخ ثم كتب في الهامش : « ويذر عليه قليل قرفة » وفوقها الحرف «خ» مشيراً إلى خطئها ، مرقة : القرفة ــ س .
وينسف نسفا : وينشف نشفا ــ س ، ط .
(٨) شئت انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب .
(١٠) قنبريسا : قبيريسا ــ ح . مدافا : مذافا ــ ح ، مذاقا ــ ط .
(١١) النوع : ناقص ــ ح ، ط .
(١٢) يشقق : تشق ــ س . العجور : ناقص ــ ح ، ط . تقور : يقور ــ ح ، ويحشى : أي العجور وبهذا الاعتبار ساغ له تذكير الفعل .
(١٤) كثير : كثيرا ــ ح ، ط ، خشنا : خشن .

٤ — النوع الرابع

يشقق بعد تقشيره أربعة ، ولايفصل بعضه من بعض ، ويصلق ، ويجعل على مصفاة حتّى ينصل ماؤه ، ويطجن بشيرج حتّى يحمر ، ويقطع اللحم صغارا ، ويصلق هو والمدققة ؛ ويقلى ناحية ، ويقطع بصل صغاراً ، ويُقلى بيسير مرقة وشيرج أودهن ألية ، ويردّ عليه اللحم وقليل من مرقة ؛ ويغلى غليات ، وينزل عليه العجور المقلى ، ويرد عليه يسير من مرقة دهن ، ويقلى ، ثم يجعل عليه يسير بقدونس مخروط وخل خمر وأبزار ، ويغلى غليات ، ويرفع .

٥ — [نوع آخر ٣٦/وح

يسلق اللحم كما ذكرنا أولاً ، ويؤخذ العجور ، يقور الحلق منه ، ويحشى المدققة ، ويجعل اللحم على العجور الذي ما هو محشي بعد أن يقطع صليباً ، ويجعل المحشو على وجهه ، ويرد عليه مرقة ودهن ألية ، وينشف برفق حتّى ينضج ، ويذر عليه كزبرة يابسة ، ولا يعمل العجور صحيحاً ، يجي دالعاً] .

فصل

في

القلقاس

وهو خمسة أنواع :

---

(٢) يفصل : ينصل — ح ، يفضل — س .

(٣) بشيرج : في شيرج — س .

(٤) ويقلى : ويغلى — س ، صغارا : صغار — س .

(٥) اليه : ناقص — س . ويرد : وترد — ح ، ط . اللحم : اللحم والعجور — ح ، ط . من : ناقص — ح وقد وردت في هامش ط وفوقها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .

ويغلى . . . ودهن : ناقص ح ، وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .

(٦) ثم يجعل : ويجعل — ح ، ط .

(٨) نوع آخر : كله ، ناقص — س .

(١١) وينشف : وينسف — ح ، س .

١ – النوع الأول
المتوكلية

يصلق اللحم ، وتعمل المدققة العادة ، ويقلى بدهن ، ويقطع له بصل ،
ويقلى مع اللحم ، / ويجعل عليه ثوم مدقوق بكزبرة خضراء شيء جيد وأبزار ٧٩
حارة وكزبرة يابسة ، ويقلى إلى أن يأخذ حده ؛ ثم يقطع القلقاس نصفين ؛ ويصلق
حتّى تطلع رغوته ، فإذا طلع ذلك يصفى الماء عنه ، ويقلب عليه قليل ملح ونقطة
من زيت ، ويعرك عركاً جيداً ، ويغسل دفعات إلى أن ينظف من اللزوجة ، وبعد
ذلك يجعل على اللحم ؛ ويجعل عليه من مرقة اللحم غمره ، ويقطع له اسفاناخ ،
ويدق ناعماً مع كزبرة خضراء ، ويجعل عليه ، ويغلى على نار هادية حتّى ينضج
نضاجاً جيداً ؛ وتقل المرقة ؛ ويهدّى ، ويغرف .

٢ – النوع الثاني
ست الشنع

يصلق اللحم ، وتجعل المدققة فيه العادة ، ويقلى بدهن وثوم مدقوق
وكزبرة خضراء ويابسة وفلفل وقرفة ، ويقطع له بصل أيضاً ، ويقلى معه ، فإذا
نضج يؤخذ القلقاس أيضاً ، يفعل / به كما ذكرناه في المتوكلية من غسله ، ٨٠

---

(١) النوع : ناقص – ح . الأول : الأول منها – ح ، ط ، وقد وردت الكلمتان « النوع الأول » في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .

(٣) وتعمل : ويعمل – س .

(٤) شيء جيد : شيئا جيدا – ح ، ط .

(٦) رغوته : منه الرغوة – س .

(٧) من : ناقص – س .

ينظف : ينضف . (٨) من مرقه : ضرب عليها ناسخ س بخط .

له : ناقص – س .

(١٠) ويهدى : وتّهدى . ويغرف : وتغرف – س .

(١١) للنوع : ناقص – ح ، ط .

(١٣) ويقلى : ناقص – ح ، ط .

(١٤) أيضاً : ناقص – ح ، ط .

فإذا نظف يقلى بشيرج على نار هادية حتّى يحمرّ ، فإذا احمرّ ينزل على اللحم ، ويعمل عليه قليل من المرقة حتّى ينشف بسرعة ، ويغلى على النار حتّى يبقى الدهن لاغير ، يذر عليه قلب فستق محمص مدقوق وكزبرة يابسة وقلب بندق ، ويغرف .

٣ — النوع الثالث

يفعل بالجميع كما ذكرناه في ست الشنع ، ويزاد مع مرقة اللحم طحينة وبندق محمص مدقوق ناعماً وبقدونس مخروط صغاراً وكزبرة خضراء ، و يغلى غليات ثلاثة ، ويرفع .

٤ — النوع الرابع

العادة كما ذكرنا في ست الشنع ، ويزاد مع مرقة اللحم والطحينة خل خمر وقليل ماء ليمون وسكر وبقدونس وكزبرة خضراء وزعفران ، ويغلى غليات ، ويرفـــع .

٥ — النوع الخامس

يصلق اللحم وتّهيأ مدققة ، ويقلى بدهن ألية وبصل وكزبرة يابسة ، فإذا
٨١ نضج يصنع لها قلقاس مثل ست الشنع ، / وينزل عليها ، ويعقد لها جلاب قوي ، وينزل عليه قليل عسل نحل بحيث لاتظهر حدته ، ويقلب الجلاب على اللحم والقلقاس ، ويعقد عقداً جيداً ، ويعمل فيه قلب فستق محمص مقشور وخشخاش ويسير زعفران ، ويغرف ، فإنه طيب .

---

(١) نظف : نضف . بشيرج : ناقص — س .
ينزل : يترك — س . (٢) عليه : ناقص — س . حتّى : بحيث — ح ، ط .
(٣) يذر : ويذر — ح ، ط .
مدقوق : ناقص — س ، قلب : ناقص — ح ، ط .
(٦) ناعما : ناعم — س . صغارا : ناقص — ح ، ط . ويرفع : ويغرف — س .
(٩) في : ناقص — ح ، ط ، ويزاد : ويزيد — س .
(١٣) وتّهيأ : ويهيأ — س . وبصل : ناقص — س .
(١٤) يصنع : يضع — س ، ط .
(١٥) على : عليه أعني — س .

فصل في القنّبيط

وهو ثلاثة أنواع :

١ – الأول

يصلق اللحم ، ومعه حمص ، ويهيأ له مدققة مثل القلقاس ، ويقلى مع بصل وثوم مدقوق وكزبرة خضراء ، فإذا استوى يصلق القنبيط ناضجاً ، ويقطع الرأس خمس فلقات أو ست ، ويجعل في القدر مع اللحم ، ويرد عليه مرقة غمره ، ويعاد عليه الحمص ، ولتكن الكزبرة الخضراء متوفرة كثيرة ، ويخلط معها كراث مائدة ، ويجعل على نار هادية حتّى ينضج وينشف ماؤه ، ويفقس عليه بيض ، ويغلى حتّى يستوي البيض ، ويغرف .

٢ – النوع الثاني

يفعل به سياقة الأول ، / والقنبيط يصلق ، ويطجن بدهن الألية ٨٢
حتّى ينضج و يحمر ، ويرد عليه اللحم ، ثم يؤخذ قنبريس يذاب بمرقة اللحم ، وينزل على اللحم ، ويترك حتّى يغلي غليتين ثلاثة ، ويغرف ، فإنه طيب مليح .

---

(٥) يبدو أن ناسخ ط بدأ بكتابة الوصفة « يصلق » قبل أن يكتب « الأول » إذ أن هناك كلمة مطموسة وغير واضحة قبل « الأول » .

(٦) ويهيأ : وتهيا – ح .

(٧) مدقوق : ناقص – س .

(٨) خمس : خمسة – س . فلقات : فلق – ح ، ط . ست : ستة . ويجعل : وتجعله – س . مع : على – س ، ويرد : ويعيد – س .

(٩) ويعاد : ويعيد . الخضراء : عليه – ح ، ط . ويخلط : ويخرط – ح ، ط .

(١٠) ينضج : ناقص ح ، ط . وينشف : ينشف ، ماؤه : ماؤها ، عليه : عليها – ح ، ط ، ناقص – س .

(١١) ويغلى : ويغطا – س .

(١٣) سياقة : سياقته – س . الأول : الأوله – س .

(١٤) ينضج و : ناقص – س . بمرقة : مع مرقه – ح ، ط .

(١٥) غليتين ثلاثة : ثلاث غلوات – ح ، ط . ويغرف ، مليح : ناقص – ح ، ط .

٣ – النوع الثالث

وهو سياقة ست الشنع ، ويزاد مربى مغربياً محلولاً بخل أو بماء ليمون .

فصل

الإسفاناخ

ثلاثة أنــواع :

١ – الأول منها

يقطع اللحم ، ويصلق بحمص وبصلة حتى ينضج ، ويهيأ له مدققة ، ويقلى اللحم والمدققة بدهن وكزبرة خضراء وبصلة ، فإذا احمرّ ينزل عليه الحمص ، ويؤخذ إسفاناخ ينقى ، ويقطع نصفين ، ويجعل على اللحم في القدر ، ويغطى رأسها ، ويترك حتى ينضج ، ويذر عليه كزبرة يابسة ، ويفقس عليه بيض ، ويترك حتى يستوي .

٢ – النوع الثاني

يقطع اللحم كباراً ، ويصلق ومعه حمص ، فإذا نضج يرفع اللحم ،
٨٣ ويعرق بدهن وزيت طيب ، ثم تقلب عليه مرقته ، / ويغسل له أرز ، وينزل عليه حتى ينضج ، ويرمى فيه ثوم صحيح أسناناً شيئاً كثيراً ، ويصلق له إسفاناخ صحاح حتى ينضج في ماء ناحية ، فإذا نضج ينزل على الرز ، ويترك حتى ينشف ، ويشتد ، ويكون فيه دهن كثير .

---

(٢) وهو ناقص – س . محلولا : محلول – ح ، ط . أو بماء : وبماء – س .
(٩) في القدر ويغطى راسها : ويغطى راس القد – س .
(١٠) ويذر : ثم يذر – ح ، ط .
(١٣) ويصلق : وتسلق – ط . (١٤) وزيت طيب : ناقص – س .
مرقته : مرقه – ح ، ط . وينزل : ويترك – س .
(١٥) صحيح أسنانا : أسنانا صحاحا – ح ، ط .
(١٦) ينزل : يترك – س . ويترك : ويتركه ، ينشف و : ناقص – ح ، ط . (١٧) دهن كثير : دهنا كثيرا – ح ، ط .

٣ ـ النوع الثالث

مثله إلا أن الأرز يكون سمحاً ، يشرب بالجمجا ، والإسفاناخ يسبح فيه مع الثوم الصحاح المقشور والحمص .

٤ ـ النوع الرابع

عوض الأرز رشتا مع الإسفاناخ ، ويفقس عليه بيض .

ربيعية

وهي معروفة بين الناس ، ويجب أن يكثر صعترها ، وتكثر مرقتها ، وطبخها بالفستق الأخضر غريب ، يعمل بدل الباقلي ، ويكون قليه بثوم وكزبرة خضراء وبصل وأبزار حارة ، ويلقى فيه الفستق الأخضر المسموط حتى ينضج بدهن كثير ، وإن شاء يفقس عليها بيض ، وإن كان قلب الفستق يابساً فيكون لونه أخضر .

كزبرية

نوعـــان :

١ ـ الأول

يؤخذ اللحم يصلق ، / وتهيأ مدققة ، وتنقى الكزبرة من عيدانها ، 84
وتدق ناعماً ، ويقلى اللحم والمدققة بثوم وكزبرة خضراء وأبزار حارة ، ثم يقلب عليه مرقة اللحم والكزبرة حتى يبقى كالملوخية .

---

(٢) بالجمجا : بالجمجاه – ح ، ط ، يسبح : يسح – س .

(٧) وهي : ناقص – س ، معروفة : معروف – س ، ويجب ... مرقتها : ناقص – س . وتكثر : ويكثر ط – يكثر – ح . (٨) وطبخها : وطبيخها – ح ، ط .
يعمل : تجعله – ح ، ط ، قليه بثوم : عليه فوم – ح ، ط .

(٩) حتى ينضج : وينضج – ح ، ط . (١٠) كثير : كبير – س .
قلب الفستق : ناقص – س .

٢ ـ النوع الثاني

يطبخ مثل ما ذكرناه في الدجاج الذي يحشى باللوز المدقوق ، فإنهـــا أطيب من الكزبرية .

فصل

طبيخ ثوم

نوعـــــان :

١ ـ الأول

يؤخذ اللحم ، يصلق ، ويهيأ له مدققة ، ويدق له الثوم بكزبرة خضراء دقاً جيداً ، ويعمل فيه أبزار حارة وكزبرة يابسة ، ويقلى بدهن وبصل متوفر ، وفي أثناء ما يقلى يرش عليه من المرقة ساعة بعد ساعة ، ويغرف .

٢ ـ النوع الثاني

أجود مايكون

يصاق اللحم مثل ما ذكرناه ، ثم يؤخذ له ثوم كبار ، يقشر أسناناً صحاحاً ويرمى الثوم على اللحم ، ويعاد عليه من المرقة شيء كثير ، ويغلى على نار هادية
حتى ينضج الثوم ، / وتنشف المـــرقة ، ولا يبقى إلا الدهن حسب ، وتكون ٨٥
الكزبرة الخضراء متوفرة فيه ؛ فإنها طيبة الطعم في ذلك الدهن .

---

(٢) ذكرناه : ذكرته – س . يحشى باللوز : يحشر بالأرز – ح ، ط . (٣) أطيب من : من أطيب – س

(٨) له (الأولى) : ناقص – س . له : (الثانية) : ناقص – ح ، ط . بكزبرة : وكسفرة – ح ، ط ، خضراء . . . وكزبرة : وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» . (٩) دقا : شيئاً – ح ، ط . ويعمل فيه : ويجعل فيها – ح ، ط .

(١٠) من : ناقص – ح ، ط .

(١٣) ذكرناه ثم : ذكرتم – س . له : ناقص – س .

(١٤) ويعاد : وتعيد ، شيء كثير : شيئاً كثيراً .

(١٥) وتنشف : وينشف . إلا : غير – ح ، ط . (١٦) فيه : ناقص – ح ، ط . في : مثل – ح ، ط .

فصل

الريباس

نوعـــــان :

١ ـ الأول

مثل الدجاج في النوعين ، عوض الدجاجة لحم ومدقة ، والقلية يعمل فيها حمص مجروش ، يكون لحمها كباراً ، ومدققة كباراً فيه أرز وحمص مجروش ، ويعمل فيه صلق أيضاً أضلاع .

فصل

نرجسية

ثلاثة أنواع :

١ ـ الأول

يؤخذ اللحم ، يقطع صغاراً ، ويصلق ، ومعه حمص ، ويدق له المدققة العادة ، ويعمل فيها أرز وحمص مجروش ؛ ويكبب لحم صغاراً ، ويقلى اللحم والكبب ببصل وأبزار حارة إلى أن يحمر ، ثم يغسل الأرز ، ويخرط له كزبرة خضراء وكزبرة يابسة وفلفل وقرفة ، ويرمى على اللحم ، ويرد عليه غمره مرقة

---

(٥) ومدققة : مدققة ــ س . والقلية : والمقلوه ــ ح ، ط .

(٦) مجروش : ورد بعدها في س « والماكذا مع » ثم ضرب عليها بخط ، وورد في باقي النسخ « والمائع » ولم نجد لها معنى فحذفناها استناداً إلى رواية س . لحمها : لحما ــ س .

(٧) مجروش : ناقص ــ ح ، ط ، أضلاع : أنواع أضلاع أضلاع ــ س .

(١٢) ومعه حمص : ناقص ــ ح ، ط .

(١٣) وحمص : عند هذه الكلمة ينتهي خرم م وتعود تبدأ من كلمة « مجروش » ، ويكبب لحم : وتلت ــ آ ، والكبب : ناقص ــ س .

(١٤) حاره : ناقص ــ س .

(١٥) وكزبرة يابسة : ناقص ــ ح ، ط . مرقه : ناقص ــ س .

٨٦ بالحمص والثوم الصحاح أسناناً مقشرة / وجزر مقشور منحوت رقيق حاجته ، ويجعل على نار هادية حتّى يستوي الأرز ، وليكن عليه دهن كثير ، فإذا استوى يفقس عليه البيض عيوناً ويجعل من بياض البيض شبكة بأبزار وكزبرة خضراء ، ويجعل الصفار فوقها .

٢ – النوع الثاني

النرجسية العادة ، فإذا استوى يقلب عليه قنبريس مذاب بماء ليمون أخضر وقليل من المرقة ، ويهدّى على نار هادية ، والبيض عادته .

٣ – النوع الثالث

النرجسية عادتها ويزاد في ذلك بأن يؤخذ جبن صرخدي ، ينحت مثل الجزر ، ويؤخذ اللحم والأرز والجزر ، يعمل منه ساف وساف جبن ، ويصف في

٨٧ مقلى ، ويطبخ على نار هادية بمرقة ودهن كثير ، ثم يؤخذ بيض ، / يعمل في بياضه أبزار وكزبرة خضراء ، ويجعل على وجه المقلاة ، ويجعل عليه الصفار عيوناً ، ويرفع .

صفة دينارية

أنـــــواع :

١ – الأول

---

(١) بالحمص والثوم الصحاح أسنانا : والحمص واسنان فوم صحاح - آ .
(٢) دهن كثير دهناً كثيراً – ح ، ط .
(٣) عيونا : عيون . البيض (الثانية) : ناقص - س .
(٦) فإذا : إذا - م .
(٧) ويهدى : ويهديها .
(٩) ويزاد : ويزيد آ . بان : ان – آ . ينحت : منحت – ه .
(١٠) يعمل : ويعمل – ه .
(١٢) مقلاه : المقلا – آ . الصفار : الصفار – س .
(١٥) أنواع : ناقص – س .
(١٦) الأول : ناقص – س .

يصلق اللحم ومعه حمص مجروش ، ويدق له مدققة ، ويعمل فيها أرز وحمص مجروش والأبزار سياقة الطبايخ ، ويقلى الجميع بدهن وكزبرة خضراء مدقوقة بأبزار ويسير من ثوم ، ويرد عليه قليل من المرقة ، والجزر يقطع دنانير رقاقاً ، ويهدّى على النار الهادية إلى أن ينضج ، ويغرف ، والحمص المصلوق يرمى عليه عند تقليته ، ويفقس عليه بيض .

٢ — النوع الثاني

سياقته في الدينارية ، وعوض المرقة خل خمر وعسل أو سكر ، ومن أراد أن يجعل بدل العسل دبساً فليفعل ، وقليل من المرقة ليكسر حدته وأطراف طيب ، ويغرف إذا نضج ، وانعقد .

٣ — النوع الثالث

يقطع اللحم صغاراً ، ويصلق ، ثم يهيأ له مدققة بأبزار وكزبرة خضراء ،
٨٨ ويكتل صغاراً ، ويقلى الجميع بدهن / ألية ، وينحت له الجزر المقشور مثل
النرجسية نحتاً رقيقاً ، ويرمى على اللحم ، ولا يغطى الجزر ، بل يترك إلى أن ينضج
في الدهن ، وينحل من ماء الجزر على نار هادية .

---

(١) ومعه : ويعمل معه — م .

(٢) والابزار : ناقص — آ ، وكزبرة : كزبرة — س .

(٣) مدقوقة : ومدقوقة — س . قليل : يسير — آ .

(٤) رقاقاً : رقاق .

والحمص : الحمص — م ، المصلوق : ناقص — آ ، (٥) تقليته : تقليبه — م .

(٦) الثاني : آخر — آ .

(٧) سياقته : سياقة — آ ، أو سكر : وسكر — س .

(٨) بدل : عوض — س ، دبسا : دبس — س .

(١١) يهيأ : تهيأ — م ، خضراء : ناقص — آ ، (١٢) ويكتل : وكتل — ح ، ط — وكبب — م .

اليه : ناقص — س .

(١٣) ويرمى على اللحم : ناقص — ح ، ط ، ولا يغطى الجزر : ويغطى والجزر لايجمل على الماء — س ، ولايغطى : غائبه في ط .

فصل

في

البصل

ثلاثة أنـــواع :

١ ـ الأول

بصلية

أحسن من الحلاوة وأطيب من طعام كثير

يؤخذ بصل يابس ، يقشر ، ويغسل ، ويصلق حتى يتهرا ، وتختلط أجزاؤه ، ثم يبرد ، ويعصر من مرقته ، ثم يؤخذ لحم ، ويصلق ، ويقلى ، ويهيأ له مدققة ساذجة مثل القلقاسية ، ويقلى مع اللحم إلى أن يحمر ، ويتحمص ، ثم يؤخذ خل خمر وعسل نحل أو سكر ،ويجعل على البصل، ويطبخ بنار هادية ، ويعمل فيه زعفران وأطراف طيب ، وغمره دهن ألية ، ويعقد على نار هادية إلى أن يصير
٨٩ قوامه مثل الخبيصة ، وطعمه على قدر / مزاج آكله في الحلاوة والحمض ، وبعد ذلك يلقى اللحم فيه ، ويغلى غليتين ليدخل في اللحم طعم المزاج ، ويعمل فيه نعناع طري ، وعند ذلك يغرف اللحم ، ويعقد البصل مثل الحلاوة ، ويرفع .

٢ ـ النوع الثاني

يقطع اللحم ، ويصلق ، ومعه حمص مجروش ، ويدق مدققة بأبزار ، ويعمل فيها أرز وحمص ، ويقلى بدهن ، ويقشر له بصل ، يعمل نصفين ، ويقلى

---

(٩) ويهيأ : وتهيأ ـ آ .
(١٠) القلقاسيه : الفلقاسيه ـ س ، يحمر : تحمر : تحمر ـ ح .
(١١) نحل أو : وإن أراد بدله ـ س .
(١٢) في س تقديم وتأخير في هذه الأسطر ، وقد ورد فيها بعد « على نار هادية » العبارة : « وبعد ذلك . . . المزاج » ثم ورد : « إلى أن يصير . . . والحمض . » ثم تعود النسخ كلها فتتلاقى في « ويعمل فيه . . . الخ » .
(١٣) والحمض : أو الحمض ـ ح .
(١٧) ومعه : معه ـ آ .
(١٨) فيها : فيه ـ س ، نصفين : مكررة في س .

مع اللحم بالدهن ، فإذا قرب نضاجه يعاد عليه من مرقة اللحم وخل خمر وعسل وأطراف طيب وزعفران وعروق من نعنع ، ويغرف .

٣ ـ النوع الثالث

يصلق لحم ويعمل مدققة له ويقلى الجميع ويقشر له بصل صغار ويرمى عليه عند القلي فإذا نضج نصف نضاجه تعاد عليه المرقة والأبزار والكزبرة الخضراء بكثرة ويغلى غليات بحيث تنشف المرقة ويبقى الدهن وينضج البصل .

٤ ـ [صفه مقلى ٤٠/وح

يطبخ رطل ونصف لحم بالحموي ، ويقطع بعضه صغاراً جداً ، وبعضه يدق ، ويضاف إليه بصل وبقل مفروم صغاراً وأبازير وكزبرة خضراء ، ولايعمل فيه أرز ، ويعمل كبباً ، ويجعل اللحم في القدر حتى ينقرص ، ثم تنزل الكبب على اللحم ، ويسلق حتى ينضج ، ثم يؤخذ اللحم والكتل ومعه مقدار ست بصلات مفرومة فرماً متوسطاً ، ويجعل البصل في مقلى ، ويقلب عليه قليل من مرقة اللحم ودهن كثير ، ويغلى عليه حتى ينضج البصل ، ثم ينزل عليه اللحم والكتل ، ويعرق / بالبصل والدهن حتى يحمر ، ولايحترق البصل ، ويجعل في ٤٠/ظح زبدية خمس وعشرون بيضة ، ويجعل فيها سذاب مقطع ونعنع وبقدونس وقليل

---

(١) اللحم (الأولى) : وردت في هامش س مع الإشارة اليها في المتن . يعاد : يعيد .
(٢) من : ناقص ـ آ .
(٤) له (الأولى) : ناقص ـ آ ، ويقلى : مطموسة في ط وغير واضحة ، ويرمى : وترمى ـ س .
(٥) تعاد : يعيد ، عليه : ناقص ـ م .
(٦) بكثره : كثيره ـ س ـ بكثيره ـ ط ، ويغلى غليات : ناقص ـ س ، بحيث تنشف : بحسب تنشف ـ م .
(٧) « صفة مقلى » كله مع التالي « صفة مقلى آخر » ساقط من س .
(٨) لحم : ناقص ـ م .
(٩) مفروم : مفروض ـ م .
(١٠) تنزل : ينزل .
(١٢) مفرومة : مفروضة ـ م .
(١٣) والكتل : كذا وردت ولعلها « الكبب » ، (١٤) ويعرق : ويغرف ، بالبصل : ناقص ـ م .
(١٥) خمس وعشرون : خمسة وعشرين .
مقطع : ناقص ـ م .

كزبرة خضراء مفرومة وقلوب محمصة مجروشة وأبزار حارة وملح ، ويخلط جيداً، ويجعل على اللحم المقلى ماء ليمون مقدار ما تريد حمضه ، ثم يحرك على النار مع البصل ، ثم ينزل البيض المخلوط بالحوائج عليه ، ويرمى عليه قليل مرقة بحيث لايحترق ، وكلما شرب مرقة ودهن يزاد حتى ينضج ، ويرفع .

٥ ـ صفة مقلى آخر

لحم رطل ونصف حموي ، يقطع صغارا ، ويعمل به كما عمل أولاً ، ثم ينزل في المرقة عند نضجها قليل خل وبصل مقطع كبار ، ثم ترفع المرقة ، ويقلى اللحم والكبب بدهن كثير ، ويعزل ، ويجعل في المرقة قلب فستق وقلب لوز وقلب بندق مدقوقاً ناعماً وزعفران ، ويغلى حتى يأخذ قواماً ، ثم ينزل عليه العسل، ويغلى حتى تنعقد المرقة ، ثم ينزل عليه اللحم ، ويكون قد عزل له باذنجان صغار مقلي منزوع الأقماع ، يصف في قعر المقلى حتى تستوفي جميعها ، وينزل عليه اللحم

٤١/وح والبقدونس والمرقة ، وتهدى ناره بحيث لايكون شايطاً ، ويذر عايه / بقدونس وقلوب محمصة ، ويرفع .]

فصل
في
الكرنب

نوعـــان :

١ ـ الأول

---

(١) مجروشه : مجروشيه – ط .
(٢) يحرك : تحرك – م .
(٦) عمل : عمل به – م ، (٧) ينزل في المرقة : مطموسة وغير واضحة في ط .
(٨) اللحم : مطموسة وغير واضحة في ط .
وقلب : وقلوب – م .
(١٠) ويغلى : ويغليه ، ويكون : وتكون – س ، ح ، عزل : عزلت .
(١٥) في : ناقص – س .

٩٠ يقطع اللحم كبارا ، ويصلق ، ويغرف ، ويعاد عليه ماؤه ، ويصلق / فيه حمص ، ثم يؤخذ الكرنب ، يقطع صغارا ، ويصلق ناحية ، ويجعل مع الأرز بعد أن يغسل الجميع ، ويرمى في مرقة اللحم ، ويطبخ إلى أن ينضج ويعمل فيه ثوم أسناناً صحاحاً .

٢ ـ النوع الثاني

يقطع اللحم ويصلق ، ويعمل له مدققة مثل القلقاسية ، ويقلى الجميع بدهن وثوم مدقوق بكزبرة خضراء وأبزار حارة وكزبرة يابسة ، وتكون الكزبرة الخضراء متوفرة ، فإذا تعرق اللحم واحمر تعاد عليه مرقته ، ويرمى فيه مـن الكرنب المقطع قطعاً لطافاً ودهن ألية ، ويطبخ حتى ينضج الكرنب ، وتنشف المرقة ، ويبقى الدهن ، فإنه طيب .

فصل

في

الحصرم

خمسة أنـواع :

١ ـ الأول

---

(١) ويغرف : ويعرق ـ ح ، ط ، ماؤه : مرقته - آ .
(٢) ويجعل : ويجمله ـ س - ويجمله ـ ح - ويحمله - ط - وتجمله ـ م .
(٣) ينضج : يستوفي حده ـ س .
(٤) أسنانا صحاحا : أسنان صحاح ـ آ .
(٦) له : ناقص ـ آ ، ويقلى : وتقلى ـ م .
(٧) بكزبرة : وكسفرة ـ م .
(٨) فإذا : وإذا ـ ح ، ط ، تعاد : نعيد .
من : ناقص ـ آ ، (٩) الكرنب : ناقص ـ س .
(١٢) في : ناقص ـ س ، ح ، ط .

يؤخذ الحصرم ، يفرط ، ويصلق إلى أن يتهرا ، ويصفى ، ويشال على
النار ، ويجعل فيه قطع لحم نيئاً ومدققة كباراً ، ويصلق ، ويكون في المدققة حمص
مجروش وأرز ، ويصلق معه أضلاع سلق / وبصل ونعنع ، ويسبح فيه قطع ٩١
يقطين وباذنجان يشق صليباً وتفاح حامض يشقق نصفين ، ويخرج منه حبه وعراميشه،
ويرمى فيه صعتر أخضر ، فإن عدم فيابس ، وإن عمل فيه أيضاً فرخين فهو طيب،
ويخثر بخبز وبالرز المدقوق أحسن ، فإنه يجي أبيض .

وصفة تخثيره : يصلق الخبز مع الحصرم ، ويصفى ، والذي بالرز يدق له الرز ، ويعمل إذا نضج فيه اللحم ، ويلقى فيه ثوم مدقوق بكزبرة خضراء وأبزار حارة .

٢ — النوع الثاني

يقطع اللحم ويصلق ، ويقلى ، والمدققة عادة المقلى بالأرز والحمص ، ويقلى معه بصل وأبزار حارة وكزبرة خضراء ، ثم يؤخذ حصرم يفرط ، ويرضّ في قصعة بحجر ، ويصفى إذا راق ، وينزل على اللحم ، ويرمى فيه عرق نعنع ، ويغلى غليات ، ويرفع .

٣ — النوع الثالث

يفرط الحصرم ، / وييبس في الشمس ، فإذا أريد أن يطبخ به يصلق ، ويصفى، ٩٢
ويخثر برز مدقوق ولبن حامض حتى يبقى لونه لون الحصرمية الخضراء ، ويعمل فيه

---

(٢) فيه : ناقص — س .
(٣) ويسبح : ويسيخ — م ، قطع : قطعه — م — ناقص — س .
(٤) يشقق : ناقص — آ .
(٦) ويخثر : وعثره — آ .
وبالرز . . . تخثيره : ناقص — آ ، فإنه يجي أبيض ، وصفة تخثيره : فإنها تجي بيضاء وصفة تخثيرها .
(٨) له : ناقص — آ ، ويلقى : ويرمى — آ .
(١١) المقلى : القلايا — س ، بالأرز : أعاد ناسخ س كتابتها في الهامش وإلى جانبها «صح» للتوضيح .
(١٣) على : عليه — آ ، يرمى : ناقص — س، (١٤) ويرفع : ناقص — س .
(١٦) أريد — أراد ، يطبخ . . . يبقى : ناقص — م وهو سطر كامل من نسخة ح .
(١٧) ويعمل : يعمل — م ، فيه : فيها — س .

أنواع الخضر من السلق والجزر والثوم والبصل واللفت في كل وقت مما يوجد من ذلك ، ويخضر بسلق مقطوع .

صنعة السلق المقطوع

أن يدق ورق السلق، ويصفى من ثفله ، ويغلى على النار ، فإنه ينقطع ، فإذا انقطع يترك ساعة ، ويصفى الماء عنه ، ويبقى الأخضر في قعر اللست ، يضرب ضرباً جيداً ، ويستعمل في صبغ ما يراد صبغه،وهذا الطبيخ يكون طباخه حاذقاً ليجعل لونه لون الحصرمية بالحصرم الطري .

٤ ــ النوع الرابع

حصرمية كذّابة

يصلق اللحم ، ويعرق بدهن ، ويعمل منه مدققة مثل الحصرمية ، وينزل
عليه مرقة اللحم وأنواع الخضر في أوان طبخه ، فإذا نضج / يجعل في مرقة ٩٣
اللحم لبن حامض وماء ليمون ، ويخثر بدقيق الأرز ، ويخضر بسلق كما ذكر أولاً ، ويطيخ بالثوم عادة الحصرمية ، ولايكثر فيها اللبن ، فإنها تجيء مثل الحصرمية لوناً وطعماً لمن أجاد طبخها ، وكان حاذقاً في تشبيه اللون والطعم ، وما يجي في البوارد يذكر في مكانه .

---

(١) أنواع : ناقص – آ ، السلق : الصلق – س ، في كل : وكل – م ، يوجد : موخد – ط .

(٢) ويخضر : ويخضره – آ ويخثره – س ، مقطوع : مقطع – م .

(٣) صنعة : وصنعة – س ، المقطوع : المقطع – م .

(٤) ينقطع : يقطع – آ ، (٥) انقطع : قطع – آ .

(٨) النوع : ناقص – س .

(١٠) ويعمل : وتعمل – س . ، منه : ناقص – آ ، وينزل : وتنزل – س .

(١٢) ويخثر : يخثر – س ، ذكر : ذكرنا – م .

(١٣) فيها : أي في الحصرمية الكذابة وبهذا الاعتبار ساغ له تأنيث الضمير في العبارة التالية .

(١٤) لمن أجاد . . . والطعم : ناقص – م .

٥ ــ النوع الخامس

يسمى البداية والنهاية

يصفى الحصرم بعد أن يصلق خاثراً ، ويدق الزبيب الأشقر ناعماً ، ويقلب عليه الحصرم ، ويعرك ، ويصفى ثانياً ، ويطبخ باللحم عادة الحصرمية وحوائجهـــا .

٤٢/وح] صفة لبنية رومية

يسلق رطل لحم ، وتؤخذ زفرته ، ويطبخ نصف نضاجه ، ويلقى فيه سلق مخروط من ورقه الأخضر ، ويطبخ حتّى ينضج ، ويرفع اللحم ومرقته وسلقه ، ثم يلقى في القدر رطل لبن ونصف أوقية أرز ، ويحرك حتّى ينضج الأرز ، فيلقى فيه اللحم والساق والمرقة ، وتكون المرقة قليلة ، ويطبخ ، ويرفع ، وينزل عليه ورق نعنع ، ويعمل الثوم مدقوقاً على وجه الزبادي بعد غرفها ، ويعمل اللفت
٤٢/ظح بدل / السلق ، وكذلك الإسفاناخ .

صفة العقيقية

يسلق اللحم ، ثم يعرق حتّى يحمر ، ثم يؤخذ خبز عقيقي يقلى بشيرج ، وإن لم يكن عقيقياً فيكون من قشر الكماج منزوعاً من اللباب ، ويجعل الخبز المقلو على اللحم ، ويقلب عليه يسير من المرقة حتّى يلين الخبز المقلو ، ثم يعقد جلاب قوي النار ، ويكثّر غسله ، ويقلب على اللحم والخبز المقلو ، ويغلى عليه إلى أن

---

(٢) السطر كله : ناقص ــ ح ، م وقدورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة إليه في المتن .
(٤) الحصرم : ورد بعدها في م العبارة « بعد أن يصلق »ولا داعي لها لأنه ذكرسابقاً صلق الحصرم،(٥)وحوائجها : بحوائجها ــ آ .
(٦) « صفة لنبيه رومية » و « صفة العقيقية » بعدها : ناقص ــ س .
(٧) وتوخذ : ويوخذ ــ م .
(١٣) العقيقيه : العقبيبه ــ ح ، ط .
(١٤) عقيقي : عقيبي ــ ح ، ط .
(١٥) عقيقياً : عقيبياً ــ ح ، ط ، منزوعا : منزوع ، المقلو . . . والخبز : ناقص ــ م .

يلبس الجلاب اللحم والخبز ، ويجعل فيه قلب فستق ويسير خشخاش وقلب لوز] .

فصل ٩٣
في
اللفت

ثلاثة أنـــواع :

١ – الأول

يقطع اللحم ، ويصلق ، ومعه حمص ، وتهيأ له مدققة عادة المقالي ، ويقلى بدهن ألية وثوم مدقوق بكزبرة خضراء وأبزار حارة وكزبرة يابسة ، فإذا احمرّ يرمى عليه اللفت المقشر ، ويقطع معتدلاً في مقداره لا صغاراً ولا كبارا / ٩٤ ويغطى رأس القدر ، فإنه يرخي ماء ، ويكشف ساعة بعد ساعة حتى ينضج اللفت في عرقه ، فإذا استوى يفقس عليه البيض ، وهذا النوع تكون فيه الكزبرة الخضراء متوفرة ، ويجعل فيه حمص ، ويقلى ومعه بصل مقطع شيء متوفر .

٢ – النوع الثاني

يصبغ اللفت بزعفران ، ويطبخ سياقته .

٣ – النوع الثالث

يكون النصف لفتاً والنصف جزراً ، ويسمى مشرفية ، فإنه يجيء طيبا .

---

(٥) أنواع : ألوان – آ .
(٨) بكزبرة : فيه كزبرة – س .
(٩) مقداره : مقدار – آ ، صغاراً : صغار – م ، كبارا : كبار – م .
(١٠) فإنه : فهو – آ .
(١١) النوع : اللون – م ، تكون : يكون – ح ، م .
(١٢) ومعه : معه – س .
(١٤) ويطبخ : والطبيخ – س .
(١٥) النوع الثالث : كله سقط من ح ، وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة إليه في المتن .

فصل
في
اللوز الأخضر

نوعـــــان :

١ – الأول

يقطع اللحم صغارا ، ويصلق ، ويهيأ له مدققة ، ويقلى بدهن وكزبرة خضراء وأبزار حارة مدقوقة وبصل ، ويقطع اللوز العقابي نصفين ، ويقشر بعضه ، ويصلق حتّى ينضج ، ثم ينزل على اللحم ، ويعاد عليه من المرقة يسير ، ويحمض بماء ليمون يسير ، ويطبخ حتّى ينضج ، وقد يعمل فيه ثوم .

٢ – النوع الثاني

يصلق اللوز الأخضر صلقاً جيداً حتّى يتهرا ، ويمرس ، ويصفى من مصفاة ويجعل فيه اللحم مثل الحصرمية ، ويخثر بأرز مدقوق ، ويزاد لبناً قليلاً وماء ليمون شيئاً يحمضه سياقة الحصرمية يصبغه فيه ، ويصلق له لوز مقطع نصفين ناضج ، ويرمى فيه حتّى يظهر أنه لوزية .

---

(٢) في : ناقص – س .
(٤) نوعان : ناقص – م .
(٦) ويهيأ : وتهيا – ح .
(٧) مدقوقة : ناقص – آ ، نصفين : مكررة في س .
(٨) ثم ينزل : وينزل – س ، ويعاد : ويعيد ، يسير : يسيرا .
ويحمض – ويحمضه – س – وتحمضه – ح ، م ، (٩)يسير : تسير–م ويطبخ : ويطبخه – س–وتطبخه – ح ، م .
(١١) ويمرس : غالبة في ط وغير واضحة .
(١٢) ويزاد : ويزيده – س . وتزيده – ح ، م .
(١٣) شيئاً : شيء – س ، ح ، ط ، سياقة : وسياقة – س ، ح ، ط . يصبغه : يصبغها – ح ، ط – ويصبغها – م – تصنع – س ، فيه : ناقص – م ، ويصلق : وتسلق – ط ، لوز : لوزا – س ، مقطع : ناقص – س .
ناضج : ناقص – س .

فصل

في

السماق

خمسة أنـــواع :

١ - الاول

يؤخذ السماق يدق ، وتنسف زهرته ، ويؤخذ الحب ينقع في ماء ، ثم يخرط بقدونس ونعناع وسذاب ولباب خبز ينزل من منخل ، ويعرك مع البقول حتى يذبل ، وينزل عليه زهر السماق وأبزار حارة وصعتر يابس ، ويكثر من الصعتر وأطراف الطيب ، ويعجن بماء ليمون وطحينة وقليل من لبن وقلب جوز مدقوق محمص ، ويعمل منه حشو ، ويقطع فيه ليمون مالـــح صغاراً ، ثم يؤخذ المـــاء الذي نقع فيه حب السماق ، / يجعل في القدر ، ويرمى فيه اللحم والكباب ، ٩٦
ويعجن في الكباب ليمون مقطع صغاراً ، ويصلق ، ويعمل كباب كبار معجون فيه أرز وحمص ، ويرمى فيه أضلاع سلق وباذنجان ويقطين وقطع سفرجل ، وفي زمن الجزر جزر ولفت ، فإذا نضج الجميع يرمى فيه قرط مخروط ، وهو الذي يسمى كراث المائدة وثوم مدقوق بكزبرة خضراء ، ويرمى الحشو . ويكون فيه حمص مجروش في مرقة اللحم ، ويغلى غليتين لاغير ، ويحمض على قدر ما تريد .

---

(٢) في : ناقص – س .

(٤) خمسة : ناقص – ح ، م ووردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .

(٦) وتنسف : وينشف – س – وتنشف – ط ، م ، ينقع : يخرط – س .

(٩) وطحينه : ناقص – س .

(١٠) منه : فيه – س ، صغاراً : صغار – س .

(١١) يجعل : ويجعل – آ .

(١٢) ويعمل : ويكون – آ ، كبار : كباب – م ، فيه : فيها – آ .

(١٤) وهو : ناقص – س .

(١٥) بكزبرة : وكزبرة – م ، ويرمى : وترمى في – س .

(١٦) ويحمض : ويحمص – س .

ولا تخليه يغلي كثيراً يسودّ ، ولا تكثّر من زهر السماق يسودّ ، وإن أردته محمضاً تستخرج زهر السماق في ماء الليمون ، وكذلك في مرقة اللحم ، حتّى لا يجي كمدا ، ويغرف .

٢ – النوع الثاني

سياقته كما ذكر ، ويزاد فيه لحم مدقوق مصلوق ، ثم يدق ثاني مرة ، ويحمص بدهن ألية ، ويجعل مع السماق والحوائج ، فإنه مليح .

٣ – النوع الثالث

ويسمى

مدفونة

٩٧ سياقة السماقية ، ويعمل فيه باذنجان / محشي كما تقدم ، والحوائج الحوائج .

٤ – النوع الرابع

ويسمى

فاختية

سياقة السماقية ويكثّر اللبن فيه حتّى يصير لونه كلون الفاختة ، وجميع هذه الألوان تكون الطحينة وقلب اللوز والجوز فيه والبندق أجود وأنفع .

---

(١) تخليه : مطموسة وغير واضحة في ط ، وكتب ناسخ م في زاوية الصفحة السفلى : «يخليه» على أنها أول كلمات الصفحة التالية لكنه نسيها وبدأ الصفحة الجديدة بكلمة « يغلي » ، وفي ذلك انتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب ، ولا تكثر ... يسود – ناقص – س ، محمضاً : محمض – آ ، (٢)زهر السماق : الزهر–س .

(٥) سياقته : سياقة – هـ ، ثم يدق : ويدق – آ .

(٦) ألية : ناقص – س .

(٨ – ٩) – ويسمى مدفونة : ناقص – آ ، مدفونة : مدقوقة س والتصحيح من نسخة بتنة .

(١٠) السماقية : السماق – آ ، محشي : محشو – آ .

(١١) النوع : ناقص – س .

(١٢) ويسمى : ناقص – آ .

(١٤) لونه : لونها ، الفاختة : الفاختية – آ .

(١٥) فيه : ناقص – آ ، أجود : فإنه أجود – م .

٥ – النوع الخامس

يؤخذ السماق ، يدق ، وينقع في ماء ، ويصفى ، ويحط في القدر ، ويحلى بسكر ، ويخثر بقلب لوز مسموط مدقوق مستخرج في ماء السماق ، ويعقد على النار ، ويصلق اللحم ، ويعرق بدهن وبصل ، ويجعل في السماق ، ويغلى حتّى يدخل في اللحم الحمض ، ثم يفتق بماء ليمون .

٦ – [النوع السادس ٤٤/وح

يسلق اللحم السمين في غمره مرتين ماء بالدار صيني والمصطكا والشيرج ، ويلقى فيه كبب لحم بأبازير وقرط وهو كراث المائدة وأرز ونعنع ، فإذا نضج تزال مرقته ، ويقلى بدهن ألية ، وتعاد مرقته ، ولتكن يسيرة ، ثم يغلى السماق وفيه كسرة خبز لئلا ينهر [كذا] من طعمه ووزن درهم ملح ، ويؤخذ ماؤه ، فيلقى على الكبب ، ويرص فيه باذنجان مقلو بشيرج أو دهن ألية ، وإن كان الباذنجان قد حشي باللحم وأبازير حشو السنبوسك ، ثم قلي بالدهن كان أحسن ، ثم يرمى فيه جميع الأبازير وأطراف الطيب ونعنع وطحينة وقلب لوز وقلب جوز وثوم مدقوق ، ويهدّى ، ويرفع ، فإنه يأتي عجيبا] .

فصل
في
اللوبياء

نوعـــــان :

١ – الأول

---

(٣) قلب : ناقص – س ، مستخرج : يستخرج – آ

(٤) ويجعل : وتجعله – آ ، ويغلى : ويقلا – س ، (٥) الحمض : المحمض – م .
ثم يفتق : ويفتق – س ، م .

(٦) النوع السادس : كله ساقط من س .

(٩) تزال : يزال ، يسيرة : يسيرا .

(١٠) ووزن : وزن – ح ، ط ، ويؤخذ : غائبة في ط . . (١١) مقلو . . . الباذنجان : ناقص – م .

(١٢) حشو السنبوسك : بحشو السنبوسج .

(١٦) في : ناقص – آ .

يطبخ اللحم مثل تقلية الثوم ، وتؤخذ اللوبياء الرخصة ، يقطع رؤوسها وأسفلها والعاسي يستخرج حبه ، ويرمى على اللحم ، ويرد عليه قليل من مرقة اللحم ويترك على نار هادية حتى تنضج اللوبياء ، وتنشف المرقة ، ويبقى الدهن والأبزار ، ويغرف .

٢ – النوع الثاني

٩٨ يطبخ / على هذه السياقة إلا أنه يكون حباً وحده ، ويطبخ حتى ينضج ، والأصل في هذا أن تكون الكزبرة الخضراء كثيرة .

الحرصنين
الخضراء

يطبخ مثل تقلية الكزبرة الخضراء ، ويؤخذ الحرصنين ، يقشر من قشريه ، ويرمى على اللحم مع قليل من المرقة ودهن كثير على نار هادية ، ويغرف .

٤٤/ظح
نوع آخر

حمص أخضر ، يقشر ، ويطبخ مثل الربيعية ، ويكثر دهنه ، وإن كان بلحم خروف كان أجود] .

٩٨
فصل
في
الأرز

(١) وتوخذ : ويوخذ – س ، اللوبيا : اللوبية – آ ، وهما واحد .
(٢) والعاسي : والعاصي – س ، حبه : منه – م .
(٣) تنضج : ينضج – ح .
(٦) يطبخ : تطبخ ، على : ناقص – س ، حبا : حبه – آ .
(٧) في هذا : ناقص – س .
(٨) الحرصنين : الحرصبين – ح ، ط – الحرصين – م .
(٩) الخضراء : ناقص – س .
(١٢) نوع آخر : كله ناقص – س .

تسعة ألوان :

١ ـ الأول

المهلبية

يصلق اللحم وينقى الأرز ، ويغسل ، ويصبغ بزعفران ، ويلقى على اللحم ، ويغلى حتّى ينضج ، وإن احتاج إلى زيادة صبغ يزاد زعفراناً ، ويقلب عليه عسل نحل أو سكر مدقوق ودهن ألية ، ويترك على نار هادية حتّى يتفلفل ، ويغرف ، ويذر عليه سكر ، ومن أراد أن يعمله بجلاب مقوّى بعسل نحل فليفعل ، ويذر عليه قلب فستق .

٢ ـ النوع الثاني

أرز أبيض بردويلي

يطبخ كهذه الصفة ، وليكن فيه حمص صحاح منقوع ، ويسقط منه الزعفران والعسل .

٣ ـ النوع الثالث

الرخامية

يصلق اللحم في قليل ماء حتّى ينضج ، ويشال اللحم ، ويقلب على المرقة ثلاث مرات / مثلها من لبن حليب ، ويغلى ، ويرمى الأرز المنقى فيه بعد غسله ٩٩

---

(٥) ويغلى : ويقلا ـ س .
الى : ناقص ـ آ ، زعفرانا : زعفران ـ آ .
(٧) ويغرف : ناقص ـ س .
أن : ناقص ـ م .
(١٠) بردويلي : برذويلي ـ ح ـ ويلي ـ م إذ الأحرف الأولى مطموسة بالحبر .
(١١) منقوع : ناقص ـ س .
(١٥) على : عليه ـ س .
(١٦) مثلها : مثله ـ س ، من : ناقص ـ آ ، ويغلى : يغلى ـ ح ، ط ـ مغلي ـ م .

ودهن ألية ، فإذا نضج وتفلفل يرمى فيه اللحم وسكر بياض نقي ، ويكثّر دهنه ، ويغرف .

٤ – النوع الرابع

الرز المفلفل

يصلق اللحم ويعرق بدهن ألية ، وتعاد عليه مرقته ، ويكون قد صلق مع اللحم حمص صحاح منقوع ، ويرمى فيه الأرز المنقى المغسول ، ويترك حتى ينضج ، ويصفى عنه الماء جميعه ، ويقلب عليه دهن ألية مسلية ، ويغطى رأس القدر ، ويترك ساعة ، وقد يعمل عوض الحمص الفستق الأخضر المسموط ، ويذر عليه سكر ، ويرش عليه ماء ورد ، ويغرف .

٥ – النوع الخامس

أرز مفلفل أصفر

يصبغ الأرز بزعفران ، والسياقة على العادة ، ولكن يزاد فيه لكل رطل . حموي أرز مثقال عرق كافور مسحوق .

٦ – النوع السادس

رز مفلفل : رزة بيضاء ورزة صفراء

يؤخذ اللحم ، يصلق ، ويعرق على عادة الرز المفلفل ، ثم يصلق الرز
١٠٠ الأبيض ناحية ، / ويصبغ أرز أصفر ، ويصلق ، ويصفى الماء عنهما ،

---

(٥) وتعاد : وتعيد – س – ونعيد – ح ، ط – ويعيد – م .
(٦) المنقى : المنقى نضيفا – س .
(٧) عليه : ناقص – آ .
(١٢) ولكن : لكن – آ .
(١٣) مسحوق : ناقص – آ .
(١٦) ثم : ان – آ .
(١٧) ويصفى : ويرمى – س ، عنهما : عنها – م .

ويرمى الأرز الأصفر على اللحم ، ويجعل عليه الدهن ساعة ، ثم يجعل عايه الأرز الأبيض ، ويترك ساعة ، ويكون عوض الحمض فستق أخضر مسموط من قشريه ، ويغرف .

٧ ـ النوع السابع

أرز بخوخ الدب

السياقة سياقة الفايزية ، فإنه يجيء أحسن منها وأظرف .

٨ ـ النوع الثامن

الفايزية

يؤخذ اللحم ، يصلق ، وينضج ، ويؤخذ حب رمان ، يدق ، ويصفى ثخيناً ، ويرمى الرز في مرقة اللحم ،وتكون مرقته قليلة ،وينضج الرز في مرقته ،ويسقى بالحب رمان المصفى مغرفة ، ويحلى بسكر أو بعسل على قدر مزاجه ، ويدق مع الحب رمان عروق نعنع ، ويطبخ على نار هادية بدهن ألية حتى ينضج ، ويعقد بحيث يغرف في الزبدية أهراماً وكذلك جميع الرز .

٩ ـ النوع التاسع

كشكية الخادم

يصلق اللحم ويعمل له مدققة فيها أرز وحمص مجروش ، ويصلق مع

---

(١) يجعل : تجعل -- م ، عليه : ناقص – آ .
(٢) قشريه : قشره – م .
(٦) وأظرف : واطرف – آ .
(٧) النوع : ناقص – س .
(٨) الفايزية : ناقص – م .
(١٠) ويرمى : وترمى – م .
وتكون مرقته : ويكون مرقه .
(١١) بسكر أو بعسل : بعسل وسكر – س – بسكر وعسل – م .
بالحب رمان : بالرمان – آ .
(١٢) ويعقد : وتنعقد – س .
(١٥) كشكية الخادم : وهو كشكشية الخدام – س .

١٠١ اللحم حمص / صحاح منقوع ، ويصلق الأرز المنقــى المغسول في مرقة اللحم حتّى ينضج ، ويسقى بلبن حامض ويسير ماء ليمون ، ويعمل فيه بقدونس مخروط وقرط وليمون مالح مقطع صغاراً ودهن ألية ، ويترك حتّى ينضج ، ويغرف .

٤٩/وح

١٠ –] صفة الأرز الخانوني

وهو مليح عال

يغلى الماء ، ويطرح عليه دهن ألية ودهن دجاج قد أذيبا بلا ملح ، ويلقى فيه الأرز ، فإذا نضج نصف نضاجه ينقص الماء عنه ، ويرد عليه الدهن ، ثمّ يؤخذ قلب فستق ، يحمص بشيرج ، ويجرش ، ويضاف اليه سكر مدقوق ، ويجعل في الأرز ، ويكثّر ، ويرش عليه ماء ورد ويسير مسك ، ويستعمل ، غاية .

١١ – الأرز باللبن

شهرته تغني عن ذكره ، لكن إذا وضع فيه يسير من كمون كرماني محمص ودار صيني مكسر غير مدقوق أعاره طعماً عجيبا .

١٢ – صفة أر ز هندي

يغلى ماء حار ويغسل الأرز ، ويلقى عليه في ساعته في دست ، ويكون الماء قدر الأرز مرتين ونصف ، ويترك حتّى يتشرب ماءه ، ويلقى عليه السمن ، ويكمر ساعة يخرج مفلفلا ، لاتختلط الأرزة بالأخرى ، ويلقى عليه السكر المدقوق ، ويرفع . والسر في طبيخ الأرز كله أن لايغسل إلا وقت طرحه .

---

(٢) حتّى ينضج : ناقص – س .

(٣) وليمون : وبما ليمون – س ، مقطع : ويقطع – س .

(٤) الوصفات التالية ناقصة من س : صفة الأرز الخانوني ، والأرز باللبن ، وصفة أرز هندي ، ونوع من طبيخ الأرز .

(٨) يحمص : محمص – م .

في : وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .

(١٤) عليه : ناقص – ح ، م ، في ساعته : فيه لساعته – ح ، م .

(١٧) أن : ناقص – ط .

١٣ – نوع من طبيخ الأرز

قراصيا بلدية أو خوخ ، يسلق ، ويصفى ، ويحلى بسكر أو بعسل ، ويسقى به الأرز كما ذكر في / الحب رمان ، يبقى لونه كأنه فص عقيق] . ١٠١

فصل
في
القمحية

نوعـــــان :

١ – الأول

لا يذكر لشهرته ومعرفته .

٢ – الثاني

يطبخ القمح ويسقى عوض الماء البارد ابن حليب مفتّر ، ويترك على النار ، حتّى ينعقد ، والواجب أن يصلق القمح نصف صلقة ، ويغسل بماء ورد دفعات ، ثمّ يعاد طبخه على العادة .

[الكشكاة ٤٦/ظح

أحسن ما طبخت في قدر متسعة بحيث يكون جملة الطعام في نصفها .

وصفة عملها : أن يسلق اللحم نصف نضاجه ، ثمّ يرفع من القدر ،

---

(١) أو بعسل : وعسل – م ، به : ناقص – ط .
(٢) عقيق : هنا ينتهي خرم س .
(٥) في : ناقص – آ .
(٧) نوعان : لونان – م .
(١١) مفتّر : متوفر – آ ، على النار : ناقص – س .
(١٣) طبخه : طبيخه – آ .
(١٤) الكشكاة كلها : ناقص – س .
(١٥) يكون : ان يكون – م .

ويغسل القمح المقشور ، ويجعل في القدر ، ويكون قدر ثلث اللحم ، فإذا قارب النضج تلقى فيه عيدان دار صيني ومصطكا ، ثم يعدل ملحه وماؤه ، ويصف اللحم فوق وجه الحنطة ، ويوقد عليه ساعة وقوداً متصلاً ، ثم يقطع الوقود ، ويغطى رأس القدر ، ويترك على نار هادية إلى باكر ، ثم يكشف ، ويطرح فيه دهن ألية ومصطكا وقرفة وزيت أو شيرج ، ويستعمل] .

101 **الكشك**

نوعـــــان :

١ ــ الأول

شهرته تغني عن ذكره .

٢ ــ الثاني

يزاد فيه بعد أن يصفى قنبريس مداف فيه ماء ليمون أخضر وحمص صحاح ، ويدخل في الكشك الباذنجان واللفت والجزر والسلق واليقطين .

فصل
في
طبيخ الخل

وهو أنـــواع :

١ ــ الأول

الحبيشية

---

(١) ويغسل : وتغسل – م –.
(٤) يكشف : يكشفه .
(٥) أو شيرج ـ : وشيرج – ط .
(١١) مداف : مذاف – آ ، فيه : ناقص – آ ، ماء : بماء – آ .
(١٤) في : ناقص – ح ، ط .

يدق الزبيب ناعماً ، ويرش عليه كلما دققته / خل ، ويصفى بخل ١٠٢
حاذق ، ويصلق اللحم نصف صلقة ، ويقلب عليه قليل من المرقة ، ويدق له ملدقة معجونة بأرز وحمص مجروش ، ويرمى فيه ، ويصلق أضلاع سلق وبصل يابس مقشر صحاح ، وزمان الجزر جزر يقطع طوالا نصفين ، وزمان القرع قرع مقطع ، ويحلى بيسير من عسل أو دبس أو سكر ، ويعمل فيه نعنع وأطراف طيب ، ويعقد على النار إن أريد رقيقا أو خاثراً ، وهو أجود وأحسن ، ويرفع .

٢ – النوع الثاني

زيرباج

وهو نوعان :

الأول

يؤخذ اللحم يصلق ناضجاً ، ويجعل عليه حمص مجروش ، فإذا نضج الحمص يقلب على مرقة اللحم خل وعسل أو سكر وزعفران وقطع سفرجل وتفاح حديثي ، – إن أردت – وقلب لوز مسموط من قشره وعناب وفستق أيضاً ونعنع طري ، ويعقد على النار ، ويغرف .

الثاني

مثله سياقة ويزاد فيه نشا ليخثره ، ويبقى لونه أصفر . ١٠٣

(٢) من : ناقص – آ .
(٣) معجونة : معجون ، ويرمى : أي ويرمى ذلك .
(٤) جزر ناقص – آ ، يقطع : ويقطع – س ، طوالا : طوال – آ .
(٥) ويعمل : وتعمل – س .
(٦) إن : وان – م أريد : أراده – آ – اراد – س ، أجود و : ناقص – آ .
(٨) زيرباج : كتبها ناسخ ط ثانية في الهامش وكتب فوقها (مط) ويبدو أنها اختصار لكلمة «مطلب» .
(٩) نوعان : لونان – آ .
(١٠) يؤخذ : ناقص – آ .
(١٢) خل : عليه – م .
(١٣) إن أردت : وان اراد – س ، قشره : قشريه – س ، أيضاً : ناقص – آ .
(١٥) الثاني : ناقص – آ .
(١٦) سياقه : سياقته – س ، ويبقى : ليبقى – س ، اصفر : مصفرا – س .

٣ ـ النوع الثالث

لونـــان :

الأول

يصلق اللحم ، ويهيأ له مدققة المقالي ، ويقلى بدهن ألية حتّى يحمر ، ويقلب عليه أيضاً بصل مخروط بعد أن يقلى بالدهن ، فإذا نضج يلقى عليه بقدونس ونعنع وعروق من سذاب ، ثم يقلب عليه خل وطحينة وأطراف طيب وبندق محمص أو قلب جوز مدقوق ويسير من ثوم ، ويغلى غليات حتّى يخثر ، ويغرف .

واللون الثاني

مثله وعوض اللحم المقلي يكون لحماً مدقوقاً محمصاً ، والسياقة فيه مثل الأول بالطحينة والخل والبقول والبندق .

٤ ـ النوع الرابع

المصوص

وهو مثل ما يعمل في الدجاج .

٤٧ظ/ح ٥ ـ [النوع الخامس

سكباج محلى

---

(١) النوع : ناقص — آ .
(٤) ويهيأ : وتهيا — م ، يحمر : تحمر — ح .
(٥) يلقى : الق — ح ، ط — القي — س ، م .
(٦) من : ناقص — آ .
(٧) غليات : غلوات .
(٩) وعوض : وهو — آ .
لحما مدقوقا محمصا : لحم مدقوق محمص .
(١٣) وهو : ناقص — س .
(١٤) النوع الخامس كله : ناقص — س .
(١٥) سكباج أعاد ناسخ ط كتابتها ثانية في الهامش وكتب فوقها . «مط» ويبدو أنها اختصار لكلمة «مطلب» .

لحم ويقطين وفلفل وقرفة وبصل وزعفران وخل خمر ، يجعل اللحم
في القدر ، ويجعل عليه من الماء ما يغمره ، ويوقد عليه حتى ينشف ، ثم تلقى عليه
القرفة مدقوقة والفلفل وزيت طيب وبصلة واحدة ، ويقلى جيداً ، فإذا طاب يجعل
عليه من الماء الحار قليلاً ، فإن اليقطين يرخي الماء ، فإذا غلى الماء يرمى فيه اليقطين
مقطعاً ، فإذا غلى يرمى البصل مقطعاً ، فإذا استجاد يذر الملح قبل عمل الخل لئلا
ينقطع ، ويجعل فيه من الملح قدر الحاجة وقد يرمى فيه بدلاً من اليقطين القلقاس
المقلو أو القلقاس الإناث ، ثم قبل وضع الخل يلقى فيه زبيب وعناب ولوز مسموط
وسكر ، ثم يلقى الخل بعد ذلك ويكون قد رمي فيه الزعفران وتوضع فيه أطراف
الطيب ، ويعمل له مزاج ، صفته خل خمر وعسل نحل / أو سكر أجزاء ١٠٣
سواء ، ويلقى فيه زبيب وزعفران ولوز مسموط مفروك نصفين وعنبر ومن جميع
أطراف الطيب ، ويؤخذ له قوام ، ويغرف على وجوه الزبادي ، فإنه يصلحها .] ٤٨/وح

صفة النارنجية ١٠٣

نوعان :

١ ـ الأول

يصلق اللحم ، ويهيأ له مدققة ، ويقلى ببصل وكزبرة خضراء وأبزار
حتى يحمر ، ثم ينحت له جزر مثل النرجسية / وسلق مقطعاً صغاراً وبصل ١٠٤
أيضاً بقدر السلق مقطعاً ، ويرمى على اللحم وقليل من المرقة ، فإذا نضج يعصر

---

(٣) يجعل : اجعل ، (٤) يرمى : ارمي .
(٥) يرمى : ارم – ح ، ط – ارمي – م ، يذر : ذر .
(٦) ويجعل : واجعل ، قدر الحاجة : حاجتك .
(٨) رمي : رميت ، وتوضع : وتضع .
(١٢) صفة : ناقص – س .
(١٣) نوعان : ناقص – م .
(١٤) الأول : ناقص – آ .
(١٥) ويهيا : ويعمل – آ .
(١٦) ثم ينحت : وتنحت – ح ، م ، وسلق : ويصلق – س ، صغارا : ناقص – س .
(١٧) مقطعا : مقطع – س ، من : ناقص – آ .

نارنج ، ويقلب عليه مع نعنع وأطراف طيب وحمص مجروش ، وصفة عصر النارنج : يقشر وسط النارنجة عرض ثلاث أصابع ، ويعصر حتّى لاينزل فيه من القشر طعم .

٢ ـ النوع الثاني

تطبخ النارنجية العادة فتؤخذ مدققة تعمل قدر النارنجة وترمى في المرقة فإذا نضجت يؤخذ صفار بيض ويعمل فيه يسير من دقيق حمص ناعم وزعفران قدر لون النارنج ، وتجعل المدققة فيه لتلبسه ، وتصير مثل النارنجة ؛ وترمى في المرقة ، ويغلى عليها حتّى يشتد البيض على المدققة ، ويؤخذ بياض البيض ، وبعض البيض بصفاره يدق فيه أبزار حارة وسذاب وبقدونس ونعنع وكزبرة خضراء ، ويضرب ويعمل على وجه النارنج في القدر ، ويغلى / حتّى يستوي ، وتعمل هذه الشبكة على وجه الزبدية ؛ وتعمل هذه المدققة المصنوعة بصفار البيض على وجه الزبدية مثل النارنج زينة ، ولايعمل من دقيق الحمص كثير بل قليل ، ليمسك البيض عليه .

فصل
في
طبيخ ماء ليمون

ثلاثة أنواع :

---

(٢) ثلاث : ثلثه – ح ، ط ، س ، ينزل : يترك – س ، م .
(٥) فتؤخذ : ويوخذ – آ ، تعمل . . . نضجت : ناقص – آ ، (٦) يوخذ : تأخذ– س – ويفقس – آ ، ويعمل : وتعمل – س .
(٧) لتلبسه : ليلبسه – آ ، وتصير : ويصير – ح ، م – مثل : مثل لون – س ، وترمى : ويرمى – م .
(٨) يشتد : تشتد – س .
(١٠) ويعمل : ناقص – س .
ويغلى : ويقلا – س ، وتعمل : ويعمل – م .
وتعمل . . . الزبدية : ناقص – م ، (١١) هذه : ناقص – ح ، ط ، المصنوعة : المصبوغة – س .
(١٢) كثير : كثيرا – ح ، م .
(١٥) في : ناقص – ح ، ط .

١ ـ الأول

وهو لونان :

الأول الفقاعية

يؤخذ اللحم يقطع ، ويصلق ، ويهيأ له مدققة صغار ، ويعمل فيه حمص
مجروش وأرز ، ويقلى اللحم بدهن ألية وبصل وكزبرة خضراء وأبزار حارة
وحمص مجروش قد صلق مع اللحم ، فإذا احمر يعاد عليه من مرقته ، ويقطع له
أضلاع سلق صغار نصفين ، ويرمى عليه حتى ينضج ، ثم يؤخذ ماء ليمون طيب ،
يقلب عليه ، ويزاد من المرقة ليكسر حدته ، ثم يؤخذ بيض ، يضرب بياضه
ببقدونس مخروط ونعنع وسذاب وأبزار حارةوأطراف/طيب ، ويجعل على وجه ١٠٦
القدر ، ويجعل الصفار على البياض بعد أن يشتد أدنى قوة ، ويغرف ، ويجعل
البيض المذكور شبكة على وجه الزبدية ، ويذر عليه دار صيني مدقوق .

الثاني

فقاعية بلاشبكة ولا بيض

٢ ـ النوع الثاني

قرطمية

---

(١) الأول : ناقص – آ .

(٣) الفقاعية : التفاحية – آ .

(٥) ويقلى . . . مجروش : ناقص – م .

(٦) يعاد : يعيد .

(٧) ماء . . . يوخذ : ناقص – آ .

(٩) ويجعل : ويجعله – س – وبجمله – ح وعمله – ط – وتجمله – م .

(١٠) أدنى قوة ويغرف : مكررة في س وهو خطأ ظاهر من الناسخ ، البيض : البياض – آ .

(١١) شبكة : بشبكة – س .

(١٢) الثاني : والثاني – س .

(١٣) فقاعيه بلا : تفاحيه بغير – آ .

(١٤) النوع : اللون – س .

وهي لونان :

الأول

يصلق اللحم ويعرق ، ويدق القرطم بملح وقليل أرز أو قمح حتى لايمر ، ويصفى بمرقة لحم ، ويزاد ماء ، ويعاد على التصفية مرتين أو ثلاثة ، ويجعل على اللحم ، ويعمل سلق ومدققة كباراً ، ويعقد على النار ، فإذا استوى يقلب عليه ماء ليمون ، ويغلى غليات ، ويعمل فيه عرق نعنع ، ويغلى ، ويرفع .

الثاني

سياقة القرطمية ، ويزاد فيه سكر أبيض وفي زمان الجزر جزر ، وقد يعمل فيه قرع وسلق .

٣ — النوع الثالث

١٠١ يصنع اللحم على / العادة في المدققة وغيرها ، ويؤخذ لوز مسموط مدقوق ناعماً ، يستحلب في مرقة اللحم ، ويعاد على اللحم ، ويغلى بسكر إلى أن ينعقد ، ثم يقلب عليه ماء ليمون وعزوق نعنع ، ويغلى غليتين ثلاثة ، ويخثر بيسير نشا ، ويرفع .

فصل

السفرجل

(٣) ويعرق : ويعرف — ط ، القرطم : والقرطم — م .
(٤) ويزاد : وتزيده — آ — ويزيده — س ، ويعاد : وتعيده - آ — ويعيده — س ، التصفية - النصفية — س ، (٥) ويجعل : وتجعله ، ويجعله — ن ، أو : ناقص - آ.
كبارا : كبار — آ .
(٦) عرق : ناقص — آ .
(٧) الثاني : والثاني — س .
(١٠) النوع : اللون — س .
(١١) وغيرها : وغيره — س .
(١٢) ناعما : ناعم - س ، في : من — س ، ويعاد : وتعيده ، بسكر . . . ويغلى : ناقص — آ .
(١٤) ويرفع : ناقص — س .

نوعـــان :

١ ـ الأول

يصلق اللحم ، ويعمل له مدققة صغاراً ، ويقلى بدهن ألية ببصل وكزبرة خضراء ، ثم يعاد عليه قليل من المرقة ، ثم يقطع السفرجل أربع قطع ، وينقى حبه وعراميشه ، ويرمى على اللحم مع قليل زعفران وأطراف طيب ويسير عسل أو سكر ، ويترك إلى أن ينضج نصف نضاجه ، ثم يجعل عليه يسير من ماء ليمون وكزبرة خضراء ، ويغلى إلى أن ينضج السفرجل ، ويرمى فيه قلب فستق مسموط ، ويغرف .

٢ ـ النوع الثاني

سياقة السفرجلية ، وليكن عـــوض ماء الليمون خـــــل الخمر ، / ١٠٨
ويطجن السفرجل بشيرج ، وينزل العادة .

فصل

التفاح

أربعة أنواع :

١ ـ الأول

يصلق التفاح الحامض ، ويصفى وينزل على اللحم ، ومدققته مقلوة

(٢) الأول : ناقص ـ ح ، م وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة إليه في المتن .
(٣) صغارا : صغار ـ س .
(٤) يعاد : تعيد ـ آ ـ يعيد ـ س ، قليل : قليلا .
(٦) ويترك : ناقص ـ آ .
عليه يسير : ناقص ـ س ـ يسيراً .
(١٠) السفرجليه : السفرجل ـ س ، وليكن : ولكن ـ ط .
(١١) وينزل : ويترك ـ م .
(١٤) انواع : الوان ـ آ .
(١٦) وينزل : ويترك ـ س ، م .

ببصل وكزبرة خضراء ، وإن احتاج طعمه إلى إصلاح فيحمض بماء ليمون بحيث لايظهر فيه ، ويعمل فيه نعنع ، ويجعل فيه قطع من التفاح المصلوق وأضلاع سلق ، وإن شئت تخثره بلبن حامض .

٢ — الثاني

يقلى اللحم والمدقوقة العادة ببصل وكزبرة خضراء ، ويقطع التفاح نصفين ، ويخرج حبه وعراميشه ، ويرمى على اللحم بدهن كثير ، وينسف ثلاث أربع مرات حتى يشرب الدهن ، ثم ينزل عليه مرقة اللحم ، ويغلى حتى ينضج التفاح وينشف بعض المرقة ، ويحمض بماء ليمون ، ويغرف .

٣ — الثالث

يقطع اللحم ، ويصلق ، ويقلى ، ثم ينزل عليه تفاح فتحي أو حديثي ،
١٠٩ والفتحي أجود ، بعد أن ينقى من حبه وعراميشه ، وينزل على مرقة اللحم /
وسكر ويسير زعفران وأطراف طيب وقلب فستق مسموط ، ويجعل على نار هادية حتى يعقد السكر ، وينضج التفاح .

٤ — الرابع

مثله ، ويزاد ماء ليمون أخضر قد عصر لوقته أو خل أو ماء حصرم على قدر ما يريد الإنسان من المزاج .

---

(١) طعمه : ناقص — س ، (٢) فيه : ناقص — س .

(٢) يجعل فيه قطع : ناقص — آ ، من : ناقص — س ، المصلوق : المصلوقنصفين — م ، (٣) شئت : اردت — س — انتقال من المضارع الغائب إلى المخاطب ، تخثره : تخثيره — س .

(٥) والمدقوقه : المدقوقه — س ، العادة : ناقص — س .

(٦) ينسف : ينشف — س ، ط .

(٧) ويغلى : ويقلى — س ، التفاح : اللحم — س ، (٨) وينشف : وتنشف — ح .

(١٠) عليه : على — س .

(١٥) او خل او ما : وخل وما — م .

(١٦) يريد الانسان : تريد — آ .

فصل

الرازيانج الأخضر

نوعـــان :

١ ـ الأول

يصلق اللحم ، ويقلى بكزبرة خضراء وبصل وأبزار حارة ويسير من ثوم ، ثم تنقى قلوب الرازيانج ، ويقطع نصفين ، وينزل على اللحم ، ويعاد عليه من مرقته يسير ودهن ألية ، ويغلى حتى ينضج ، وتنشف المرقة ، ويرفع .

٢ ـ الثاني

يجعل فيه مع المرقة المنزلة خل خمر والسياقة .

فصل

العدس

أربعة أنواع :

١ ـ الأول

لونان :

أولهمـــا

تطبخه السوقة وسائر الناس ، وذكره هاهنا ما فيه فائدة ، بل رأيت يعمل فيه الجزر والسلق والقلقاس الكبار والزعفران ، فإنه يأتي طيباً .

الثـــاني

(٥) اللحم : ناقص – س ، (٦) ثم : ناقص – س ، تنقى : ينقى – ح .
ويعاد : ويعيد ، (٧) يسير : يسيرا .

(٨) الثاني (كله) : ناقص – ح ، م وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة إليه في المتن .

(١٢) انواع : الوان – م .

(١٥) أولهما : الاول منها – آ .

(١٨) الثاني : والثاني – س .

يصلق العدس إلى أن ينضج ، ثم يدق لحم ، ويصلق ، ويصفى الماء عنه ، ١١٠ ويدق في الهاون / إلى أن ينعم ، ويجعل عليه أبزار حارة ، ويقلب عليه دهن ألية ، ويحمص في دست إلى أن يحمر ، ثم يجعل في مقلاة ، ويجعل عليه ساف رشتا وساف من لحم مدقوق وساف من العدس المصلوق إلى أن يمتلى المقلى ، ويقلب عليه دهن مسلي مقداراً جيداً ويسير من مرقة اللحم ، ويجعل عليه دهن بملعقة رقيقة من أجنابه ، وهو على نار هادية بحيث يحصل الدهن تحته ، ولايزال يغلي حتّى تنضج الرشتا ، ويؤكل .

٢ – الرابع [كذا]

ويسمى مجدرة

يصلق اللحم والكباب الكبار بالأرز والحمص ويعرق اللحم ، وتعاد عليه المرقة ، ويرمى فيه العدس ، ويصلق حتّى ينضج في مكان آخر وحمص صحاح ، ويرمى عليه الرشتا حتّى ينضج ، ويغرف ، وهو يشرب بالجمجاه .

فصل

في

الرشتا

(٢) إلى أن ينعم : حتّى ينضج وينعم – س ، ينعم : تنعم سحقه – م .
(٣) مقلاه : مقلا – آ ، ساف : سافا – آ ، (٤) وساف : وسافا – آ .
وساف (الثانية) : وسافا – آ .
(٥) مقداراً جيداً : مقدار جيد – س ، ويجعل : وتجعل – م .
(٦) يحصل : يصل – س ، م .
(٧) ويؤكل : فتوكل – س .
(٨) الرابع : كذا ورد في النسخ كلها ، دون ذكر الثالث ، وقد رأينا أن ندعه تحت اسم الرابع كما ورد لأن هناك نقصاً في هذا الفصل ، فهو أربعة أنواع ولم يرد سوى ثلاثة ، فلعله يتمم يوماً ما فيها لو اكتشفت مخطوطات جديدة للكتاب .
(٩) ويسمى : يسمى – م .
(١٠) يصلق : ويصلق – س ، بالارز : بالابزار – آ ، ويعرق اللحم : ناقص – س ، ويعاد : ويعيد – س – وتعيد – ح ، م .
(١١) ويرمى (الأولى) : وترمي – م ، ويصلق حتّى ينضج : وصلق قد نضج ، في مكان . . . حتّى ينضج : ناقص – م .

يقطع من رقاق السنبوساك ، فإنه يجي خيراً من العجين الفطير ، ويعرق اللحم والكباب، يعمل بأرز وحمص بعد صلقه بدهن ، ويزاد عليه من المرقة شيء يسير ودهن / ألية كثير ، ويرمى فيه الرشتا ، وينضج على نار هادية 111
حتّى يتغلغل بالدهن ، ولايبقى فيه مرقة ، ويغرف كالأهرام ، وإن أريد أن يجعل داخل الكباب بيض ، فيصلق البيض ، ويلبس اللحم ، ويجعل كباباً كباراً ، ويعمل مع الرشتا ، ولايلزق اللحم المدقوق إذا حشي فيه البيض إلاّ إذا عمل فيه من دقيق الحمص شيء ، والاّ ينفرط ، ولا يقف عليه .

فصل

تبالة

يعرق اللحم بدهنه بعد صلقه ، ويعمل منه كباب ببيض وكباب بلا بيض ، فيها أرز وحمص ، ويجعل في القدر كما ذكر في سياقة الرشتا ، إلاّ أنه يرمى الرز قبل الرشتا إلى أن ينضج ، ويزاد أضلاع سلق وكزبرة خضراء ، وقد يشهر وجهها بالشرائح والسنبوسك والبيض المزعجل والدجاج المطجن والعجة والحلوى وغيره ، إلا إذا كان رخواً ، فيشرب بالحمجاه .

فصل

في

(١) خيرا : اخير – س – خير – آ ، ويعرق : ويغرف – س .
(٢) يعمل ، بدهن : ناقص – آ ، ويزاد : ويرمى – م .
(٤) يتغلغل : يتفلفل – ح .
أريد : أراد ، (٥) فيصلق – فيفقس – آ .
ويلبس : ثم يلبس – آ ، ويجعل : ويجعله – ح ، وتجمله – س .
(١٠) منه : فيه – آ .
(١١) ذكر في سياقة : ذكرنا وسياقة – س ، إلا أنه يرمى الرز قبل الرشتا : كررها ناسخ س ووضعها بين إشارتين مشيراً إلى سهوه .
(١٣) يشهر : يسود – س .
(١٤) فيشرب : يشرب ، بالحمجاه : بالحمجاه – ب .
(١٥) فصل : ناقص – آ .
(١٦) في : ناقص – آ .

الكسكو

نوعـــان :

١ – الأول

شعيرية

١١ وهو أن يعجن العجين بالخميرة ، ويفتّل مثل الشعير ، ويعمل عليه / مرقة اللحم ، ويغلى عليه حتّى ينضج ، ثم يصفى الماء عنه ، ويقلب عليه دهن ألية متوفرة ، ويترك على نار هادية ، ويغرف ، ويرص عليها اللحم والكباب وغير ذلك ، ويعمل مفلفلاً مثل سياقة الرشتا ، ويعمل فيه الحمص .

٢ – الثاني

الكسكسو المغربي

يرش الماء على الدقيق ، ويفرك باليد مثل المفتله ، ويغربل بحيث يخرج منه الحب ، ويرفع الحب الصغار كذلك حتّى تأخذ حاجتك منه ، ويصلق اللحم والمدققة والدجاج في قدر ، ويعمل في القدر المثقبة ما نزل من الغربال ، ويسد رأسها ، ويطين بعجين بحيث لايخرج منه بخار أصلا ، ويطبخ بالبخار ، فإذا نضج صبّ عليه الدهن والسمن ، ويفرك باليد ، ثم تسقى المرقة ، ويغرف ، ويصف على وجهه اللحم والكباب والدجاج ، ويشور بأنواع التشاوير ، ويرفع .

(١) الكسكسو : الكسكوا – س ، م وهي كذلك كلما مر ذكرها .

(٤) شعيرية – شعرية – س .

(٥) مثل : من – س ، ويعمل عليه . . ويغلى عليه : ويغلى عليه بمرقة اللحم – ح ، ط – ويغلى على نار بمرقة اللحم – م .

(٧) عليها : أي على الشعيرية ، (٨) ويعمل : أي ويعمل ذلك .

(١٠) الكسكسو المغربي : كسكسو المغاربة – س .

(١١) باليد : بيدك – س ، ويغربل : وتغربله – س – ويغربله – ح ، م ،(١٢)الحب : ناقص – س ، ح ،ط . كذلك : وكذلك – ط .

(١٣) والدجاج : أو الدجاج ، القدر : ناقص – آ .

(١٤) بعجين : بطين عجين – م ، أصلا : ناقص – آ ، بالبخار : بالماء الحار – آ ،(١٥)صب : يصب – آ . باليد : ناقص – س ، تسقى : يسقيه ، المرقة : بالمرقة – آ ، ويغرف : ناقص – س ، يصف : ناقص – آ .

المشوفة

رطل لحم بلا عظم ، يقطع صغاراً ، ويصلق نصف نضاجه ، ويصفى عنه الماء ، ويقلى ومعه ثلثا زطل ألية مقطعة / صغاراً أيضاً بقدر اللحم ، ويقلى ١١٣ الجميع نصف القلي بحيث يحمر الدهن ، ويؤخذ رطلا تمر جيد ، ينزع نواه ، ويعوض بدله فستق وسكر ومسك وماء ورد وعسل نحل ، ويصف التمر فوق الدهن واللحم ، ويترك على نارهادية حتى ينضج التمر ، ويذر عليه فستق صحاح مسموط ومسك وماء ورد ، ويرفع ، وقد يعمل عايه أمقال بيض .

البديعية

من أطعمة المغاربة

يقلى اللحم حتى يحمر ، وتعمل مدققة صغاراً بأبزار ويؤخذ جبن خيسي ، وهو الذي يقلى ، يغلى له الماء قوياً ، ويقطع ، ويرمى فيه ، ويترك ساعة ، وينشف على غربال ، ويطجن بشيرج ويصف اللحم والجبن في مقلى ، ويضرب البيض بأبزار حارة وبقدونس مخروط ويسير زعفران صفاره وبياضه ، وتترك أمقال بيض ناحيه بلا بياض ، ويقلب البيض المخلوط بالأبازير والحوائج على اللحم والجبن حتى يلبسه جميعه ، وينزل عليه يسير من مرقة / ودهن ألية كثير ، ١١٤

---

(٢) صغارا : صغار – م ، (٣) ويقلا ومعه : ويوضع في مقلا ويقطع – آ .
ثلثا : ثلثي ، مقطعه ، أيضاً ، الجميع : ناقص – آ .

(٤) رطلا : رطلين – س – رطلان – آ ، تمر : ثمر – س ، جيد : ناقص – س ، (٥) بدله : بدلا منه – س .
التمر فوق الدهن واللحم : اللحم تحت التمر والدهن آ .

(٦) التمر : بالتمر – س .
عليه : فيه – س .

(١٠) وتعمل : ويعمل – م ، صغارا : صغار – س ، ح ، ط ، خيسي : حبشي – م .

(١١) ويقطع ويرمى : ويقطعه ويرميه – س .

(١٣) وتترك : ويترك – م .

(١٤) المخلوط بالاباذير : المخلوط فيه الأبزار الحارة – س .

(١٥) يسير : يسيرا – آ .

ويترك إلى أن ينضج ، ويعمل عليه أمقال البيض ، ويصف عليه من المدققة ومن الجبن المقلو وغيره ، ويرفع .

٥١ظ/ح [نوع آخر

كسكسو

سياقة الكسكو في نضاج اللحم وتعريقه ، ويذوب لبن حامض بمرقة اللحم ، ويجعل على اللحم ، ويغلى غليات ، ويرمى فيه الكسكسو ، ويطبخ حتّى ينضج ، فإن بقي عليه مرق كثير يصفى عنه ، ويقلب عليه دهن ألية ، ويترك على نار هادية حتّى يشرب الدهن ، ويعمل فيه حمص .]

١١٤ فصل

في

المشمش

نوعان :

١ ـ الأول

يصلق المشمش الأخضر حتّى يتهرا ، ويصفى بعد أن يخثر عند صلقه بقطعة من خبز أو حفنة من أرز مدقوق ، ويجعل في القدر ، ويرمى فيه القطع اللحم السمين ، ويترك إلى أن ينضج نصف نصاجه ، ويرمى فيه أضلاع سلق ونعنع وبصل صحاح وثوم صحاح ، ويدق له مدققة كبار بأرز وحمص مجروش

---

(١) ويصف : ويصفف – س .
من ، وغيره : ناقص – آ ، (٢) ويرفع : أو يرفع – م .
(٣) نوع آخر كله : ناقص – س .
(١٠) في : ناقص – آ .
(١٤) عند : قبل – س .
(١٥) من : ناقص – آ .
(١٦) السمين : ناقص – آ ، ويرمى : يرمى – ح ، ط .
(١٧) صحاح (الثانية) : ناقص – س .

وفلفل وثوم صحاح ، ويترك حتّى ينضج اللحم ، ويتهرا ، ويغرف ، وإن كان قليل الحمض يقوى بماء ليمون .

٢ — النوع الثاني

مشمش يابس

يقطع اللحم صغاراً ، ويصلق ، وترفع المرقة ناحية ، ويعرق ببصل وكزبرة خضراء وأبزار إلى أن ينضج ، ويحمر اللحم ، ويتورد ؛ ويكون البصل متوفراً ، ثم يؤخذ مشمش لوزي يابس ، يغسل بماء سخن / ساعة ، وينزع ١١٥
منه حبه بحيث لا يخرج المشمش مع الحب ، ويترك على اللحم المقلي ، ويرد عليه يسير مرقة غمره ، وينكشف ساعة بعد ساعة بحيث لايتهرا المشمش ، فإذا استوى يعمل عليه عسل وماء ليمون ، وإن وجد ماء حصرم فهو أجود من ماء الليمون بحيث يبقى طعمه طعم المزوزة والحلاوة ، ويطبخ حتّى تنشف عنه المرقة ، ويعمل فيه نعنع وكزبرة خضراء وإن لم يعمل ماء ليمون فعوضه ماء حصرم يسير ليفحله [كذا] ، ويعمل فيه مدققة صغار بأبازير ونعنع وكزبرة خضراء وبصل ، ويطبخ ، ويهدّى ، ويغرف ، ويذر عليه كزبرة يابسة وكزبرة خضراء مخروطة، وإن وجد قمرالدين الذي يعمل في الروم أو في المدينة فهو أجود من المشمش .

فصل
في
الموز

---

(١) وثوم صحاح ، ويغرف : ناقص — آ . (٥) وترفع : ويرفع — م .
(٧) متوفرا : متوفر — س .
(٩) مرقه : من المرقه — آ ، وينكشف : ويكشف — آ .
(١٠) من ما الليمون : ناقص — آ ، (١١) المزوزه : المزووره — س ، ط ، م .
تنشف : نسف — م .
(١٢) وان لم يعمل . . . خضراء : ناقص — آ .
(١٤) مخروطه : مخرطه — س .
(١٥) في : ناقص — آ ، من المشمش : ناقص — م .

وهو ثلاثة أنواع :

١ ــ الأول

يقشر الموز الأخضر ، ويقطع طوالا مثل القلقاس ، ويقلى بشيرج كثير
١١٦ بحيث يحمر الموز ، ويبقى مثل القلقاس ، ثم يقطع اللحم ، ويصلق ، ويقلى / سياقته مثل سياقة القلقاس ، وكزبرة خضراء وثـــوم مدقوق وبصل ، فـــإذا احمر اللحم ، ونضج ، يرد عليه الموز المقلي ، ويرد عليه يسير مرقة وبندق مدقوق ناعماً محمص مفروك من قشره ، وقد ذكرت صنعته في صدر الكتاب ، وينشف حتّى تنشف المرقة ، ويغرف ، فإنه مثل ست الشنع لوناً وطعماً .

٢ ــ الثاني

يقلى الموز ، وينزل في الجلاب القوي القوام ، ويعمل فيه قلب فستق .

٥٢ظ/ح

٣ ــ] الثالث

لحم أحمر من خروف صغير ومثله ألية ويسير دار صيني ومصطكا وقليل ماء بحيث يغمره ، ثم يطبخ ، وتؤخذ زفرته ، فإذا شرع ينضج ، يصفى الماء عنه ، ويقلى بالدهن ، ويكون قد هيىء فستق وبندق محمصين من كل واحد جزء ، وجزءين سكر ويسير زعفران ، يدق الجميع ، ويبس بماء ورد ، ويؤخذ

---

(٣) طوالا : طولا – ط ، بشيرج كثير : بالشيرج كثيراً – س .
(٤) ويبقى : والباقي – آ .
مثل القلقاس . . . سياقته : ناقص – آ .
(٥) فإذا : واذا – س ، (٦) اللحم : اللون اللحم – س .
المقلي : المقلو – آ ، (٧) ناعماً : ناعم – آ ، مفروك . . . الكتاب : ناقص – آ .
(٨) وينشف : وينسف – ح ، حتّى تنشف : ناقص – م ، ويغرف : ناقص – آ .
فانه : وانه – س .
(١٠) في : على – س .
(١١) الثالث كله : ناقص – س كما سقط منها أيضاً : رطبيه ، والحماضيه كلها ، والكماة كلها إلى أول الباب السابع.
(١٣) وتوخذ : ويوخذ .
(١٤) ويكون : ناقص – م ، هيىء : هيأت .

نصفه ، يذر على اللحم في القدر ، ثم تخرج ناره ، ويرص عليه الموز الأصفر المنتهي ، ويذر ما بقي من السكر والقلوب عليه ، ويرش قليل ماء ورد ، ويغطى ، ويهدّى ، ويرفع ، ولا تقوى ناره .

رطبيّة

يقطع اللحم الأحمر صغارا ، ويرمى في القدر ، ويسلق حتّى ينضج ، ثم تزال مرقتا ، ويقلى في الدهن المسلي ، ويعدل بالملح والأبازير ، فإذا استحكم نضجه يصف عليه / من الرطب حسب الحاجة ، ثم يترك على النارساعة ، ٥٣/وح ويهدّى .

وقد يعمل على وجه آخر : وهو أن ينزع نواه بمسلة ، ويبدل عوضه لوز مسموط .

وقد يعمل فيه كبب لحم مستطيلة على هيئة نواة الرطبة ، ويصبغ بزعفران ، ويقلى ، ويضاف إلى الرطب والتمر ، يعمل على هذه الصورة عند عدم الرطب ، وقد يزاد فيه خشخاش وخل وزعفران .

الحماضية

نوعان :

١ – الأول

يقطع اللحم السمين وسطا ، ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح، ثم يغلى عليه ، ويطرح عليه الكزبرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوق

---

(١) تخرج : يخرج – م .

(٣) تقوى : يقوى – م .

(٧) يصف : صف .

يترك : اتركه ، (٨) ويهدى : ناقص – م .

(١٨) يغلى : يقلى – ح ، ط .

ناعم مشدود في خرقة كتان ، ويطرح فيها قطع دار صيني ، ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير كببا ، ويجعل في القدر بعد أن يقلى ، فإذا نضج ترفع خرقة الأبازير ، ويؤخذ حماض الأترج الكبار المنقى من حبه ، يعصر باليد عصرا جيدا ، ثم يمزج بمثل ربعه ماء حصرم ، ويجعل في القدر على النار حتى يغلي ساعة ، ثم يؤخذ قلب اللوز الحلو المربى بالماء بعد دقه ناعماً قدر ما يحتماه الطبيخ ، ويضاف إلى القدر ، ثم يحلى بسكر أو بجلاب ، ويهدى ، ويرش عليه قليل ماء ورد .

٢ — حمضية أخرى عال

٥٣/ظ ح يدق لحم أفخاذ الدجاج بالساطور دقاً ناعماً دون جلوده ، ومعه / صدور الدجاج ، وينسل ، ثم يلقى باقي الدجاج وشحمه ودهنه في القدر ، ويقطع عليه رؤوس بصل ، ويرش عليه رشة ماء ، ويعرق بالأبازير ، وهي كزبرة يابسة و زنجبيل وكمون ٤حمص ٥مدقوق وقطعة دار صيني ومقدار صالح من دهن اللوز الحلو ، ويعرق بذلك تعريقا جيدا ، ويلقى عليه مقدار درهم ملح ، ويحرك متصلا ويرمى فيه ورق أترج أو قدّاحة مصرور في خرقة ، ثم يؤخذ حماض الأترج المنقى من حبه وقشوره ، يرش عليه ماء ورد ، ويخرج القداح الذي في الخرقة من القدر ، ويلقى اللحم المدقوق من الأفخاذ والصدور ، ويعرق به ، فإذا أخذ طعمية الأبازير يلقى عليه غمره ماء حصرم ، قد مزج بماء ورد ، ويلقى عليه نعنع وصعتر رطب ، فإذا غلى يلقى عليه شيء من ماء الليمون الأبيض العذب ورؤوس بصل مقطع ، فإذا نضج يدق مقدار صالح لوز ، ويربى بماء ورد ، ثم تخرج البقول ، ويلقى الحماض المعتصر المنقى ، فإذا سكن الغليان يعدّل حمضها

---

(٢) كببا : كبابا – م ، يقلى : يغلى – م ، نضج : نضجت .

(٦) أو بجلاب : وبجلاب – م .

(١٠) ويعرق : ويغرف – م .

(١٤) يرش : ويرش – م .

(١٧) غلى . . . فإذا : ناقص – م ، يلقى : الق ، شيء : شيئاً .

(١٩) تخرج : يخرج .

يعدل : وعدل ، حمضها : أي حمض الحامضية .

بجلاب وسكر أبيض مدقوق جريشا ، ثم يلقى اللوز بعد ذلك ، ويعطر بماء ورد ، ويهدّى ، ويرفع .

الكماة

نوعان :

١ – الأول

تؤخذ الكماة السوداء العربية ، الكبار منها يقشر ، والصغار يغسل / ، ٥٤/و ح وتحك بحجر الرجل حتّى لايبقى فيها رمل ولاتراب ، وتقطع قطعا متساوية ، ثم يقطع اللحم صغارا ، ويسلق حتّى ينضج ، ويقلى بدهن ألية وبصل أخضر مقطع صغارا وكزبرة خضراء حتّى يحمر اللحم ، ويجعل عليه الكماة ويسير من مرقة اللحم ، ويكثّر دهن الألية ، وينسف حتّى تنضج الكماة ، ويجعل عليه صعتر يابس مدقوق مقدارا متوفرا ، ويترك حتّى يتهدى ، ويفقس عليه عيون بيض ، وهو بلحم الخروف السميط أطيب ، وكلما كثر دهنه جاد ، ويعمل فيه كبب لحم صغار .

٢ – الثاني

تقطع الكماة كما تقدم ، وتسلق ، وتتبل بزيت وزعتر ، وإن أردت تعمل عليها بيضا ، فإنه جيد] .

---

(٦) تؤخذ : يوخذ .
(٧) وتحك ، وتقطع : ويحك ، ويقطع .
(٨) ويسلق . . . صغارا : ناقص – م .
(٩) حتّى يحمر اللحم . . . اللحم : ناقص – م ، ويسير : ويسيرا .
(١٠) وينسف : وينشف – م .
(١١) متوفرا : جيدا – م .
(١٢) لحم : ناقص – ح ، ط .
(١٥) تقطع : يقطع – م ، وتسلق : ويسلق – م ، وتتبل : وتبتل – ط ، أردت : انتقال من المبني للمجهول إلى المخاطب ، فإنه : أي فإن هذا اللون ، فإنه جيد : ناقص – ح ، ط .

الباب السابع ١١٦

في

الحلاوات والمخبوزات ومايجري مجراها

وهي أنواع :

١ – الأول

يؤخذ رقاق السنبوساك ، وتقطع حواشيه ، ويرش فيه ماء ورد ، ويذر عليه سكر مدقوق ناعماً ، وتلف أطرافه إلى وسطه ، ويذر عليه سكر ، ويجمع كذلك إلى أن يبقى قدر القرص الكبير ، ثم يؤخذ الشيرج ، يغلى في الطاجن ، ويحط القرص فيه وأطرافه والوجه خارج حتى يقوى ، يفعل به ذلك دفعات إلى
أن يحمر / كالسنبوساك ، ويجعل في صحن ، ويقلب عليه جلاب له قوام ١١٧
قوي ، ويذر عليه فستق محمص مهرش ، والأصل فيه جودة لفه .

٢ – النوع الثاني

وتسمى

الخاتونية

---

(٣) الحلاوات : الحلوات – ح ، ط .
(٤) وهو : وهي – آ .
(٥) الأول : الأول منها – س ، م .
(٦) وتقطع : يقطع – آ .
(٧) ناعما : ناقص – س ، وتلف : ويلف – ح ، م ، ويجمع : فالجميع – س .
(٨) ثم : ناقص – س .
(٩) يفعل : وافعل – س ، به : ناقص – آ ، ذلك : كذلك – س .
(١٠) في : فيه – س .
(١١) مهرش : مهرس – ط .
(١٢) النوع : ناقص – آ .
(١٣ ، ١٤) وتسمى الخاتونية : ناقص – س ، ح ، ط وقد وردت في هامش م .

أطيب من العجميه

دقيق مثلث نصف رطل ، يعمل عليه أربع أواق سمن ، ويحمص على نار فحم إلى أن يحمر ، وتفوح رائحته ، فإذا فاحت رائحته يكون قد طحن له نصف رطل سكر مدقوق ناعماً ، ويرفع اللست عن النار ، ويذر عليه السكر ، ويحرك تحريكاً قوياً على الأرض ، فإذا اختلطت أجزاؤه يكب طبق كبير ، ويمسح ظهره ، ويقلب فيه الدقيق المحمص ، ويبسط بطبق آخر صغير حتّى يتملس ، ويترك حتّى يبرد قليلا ، ويقطع بسكين عريض شوابير قدر ما تريد ، ويجرد بالسكين ، ويرفع الشابور بسكين ، يوضع في طبق آخر أو صحن مصفوفاً ، ويترك حتّى يبرد ، ويذر عليه سكر مسحوق ناعماً جداً ، ويسحق معه حبة مسك

١١٨ وأكثر ، ويذر عليه ، فإنه مليح ، والذي يبرد / من الدقيق في الطبق ، فإنه إذا برد ما يلتئم ، ولايجتمع ، بل يرد إلى اللست ، ويسخن أدنى سخونة بحيث إنه يجتمع ، ويلتئم ، ويبسط في الطبق ، ويعمل به كما عمل أول مرة إلى أن يفرغ ، وعياره : لكل رطل دقيق رطل سكر وثمان أواق سمن ، فإنه من المآكل اللذيذة في الشتاء .

٣ – [النوع الثالث

(٣) فاذا : واذا – س ، رائحته (الثانية) : ناقص – آ .
(٤) مدقوق : مطحون – س ، ناعما وناعم – آ ، ويرفع : ويشال – س .
(٥) يكب طبق كبير ويمسح ظهره : تحط طبق كبير تكبه وتمسحه – س ، يكب : تكب – ح ، ط ، ويمسح : وتمسح – ح .
(٦) فيه : عليه – آ ، (٧) قليلا : قليل – آ .
(٨) ويجرد : وتجرده ، ويرفع : وترفع – ح ، م ، الشابور : الشابورة – آ .
يوضع . . . مصفوفا : ويصف في صحن – آ ، (٩) ويذر : وتذر – س .
جداً : جيدا – س ، (١٠) وأكثر : ناقص – آ .
(١١) اذا برد : ناقص – ح ، ط ، ما يلتئم : لم يلتئم – م وقد وردت في هامشها مع الإشارة إليها في المتن ، ولا يجتمع . . . ويلتئم : إذا برد بل يعاد إلى النار حتّى يسخن – م وقد وردت في هامشها أيضاً مع الإشارة إليها في المتن ، يرد : ترده .
(١٢) يجتمع و : ناقص – ح ، ط ، ويعمل به : ويعمله – س ، أول مرة : الاول – آ .
(١٤) في الشتاء : ناقص – س .
(١٥) النوع الثالث : كله : ناقص – س .

طراطير التركمان

يؤخذ الدقيق المثلث ، يعجن بماء بلا ملح ، ويبسط بالشوبك ، ويقطع بقدح زجاج ، ويجمع طرفاه / ويظفّر ويغلى الشيرج ، ويجعل أطرافه ٥٥/وح فيه حتّى يقوى ، ثم يقلى حتّى يحمر ، ويحشى فستقا وسكرا ومسكا وماء ورد ، ويذر عليه سكر .]

٤ ــ النوع الرابع ١١٨

المكشوفة

لوز مقشور مسموط يدق ناعماً حتّى ياعب في دهنه ، رطل ، ويؤخذ رطل عسل نحل أبيض ورطل شيرج ورطل سكر مسحوق منخول ناعماً ، يصبغ اللوز بالزعفران وبماء الورد ، ويطرح في الشيرج على نار هادية ، ويحمص تحميصاً جيداً ، فإذا تحمص يقلب عليه السكر والعسل ، ويطبخ إلى أن يصير له قوام ، ويرفع إمّا في صحن وإمّا يبسط في طبق ، وعياره أوزان متساوية .

٥ ــ النوع الخامس

في

المأمونية

وهي ثلاثة ألوان :

الأول

يؤخذ طرف ألية ، يصلق في ماء حتّى ينضج ، ويتهرا ، يصفى عنه

(٣) طرفاه : طرفيه .
(٤) ومسكا : ومسك .
(٦) النوع : اللون – س .
(٩) يصبغ : ويصبغ – س ، (١٠) اللوز : اللون – س .
وبماء : وما – آ .
(١٢) اما في صحن وإما يبسط في طبق : في صحن أو طبق – آ .
(١٤) في : ناقص – آ .
(١٨) يوخذ : ناقص – س . يصفى عنه : ويصفى عنها – س .

١١٩ الماء ، / وتمرس الألية ، وتنزل من منخل في زبدية ، ويغسل أرز ، ويدق ، وينخل من منخل زفيع ، ويسحق له السكر المصري ، ويجعل مع الألية في دست ، ويطبخ على نار هادية حتّى يستوي ، ويبقى له قوام ، ويبسط في الصحن ، ويرمى فيه قلب فستق صحاح مسموط مقشور .

الثاني

وهو أجود من الأول

يغسل الأرز ، وينشف ، ويدق ناعماً ، وينخل بالمنخل ، ويؤخذ لبن حليب مغلي سالم من التقطيع يرفع على النار ، ويجعل في اللبن الحليب السكر حتّى يلوب ، ويذر عليه الأرز ، ويطبخ عصيدة مرقة ، ويجعل عليها دهن ألية مسلية شيء كثير ، فإنها تشرب الدهن ، ولاتزال تطبخ على نار هادية حتّى يخرج الدهن، وعلامة نضاجها قذف الدهن ، ويحمر الرز ، ويجعل فيها قلب فستق مقشور ،
١٢٠ فإذا أخذت قواماً تبسط في الصحون ، ويزوق وجهها بقلب فستق / أخضر وأقراص ليمون ملونة .

الثالث

وهو أجود منهما

(١) وتمرس : ويمرس – م ، وتنزل : وينزل – م ، من منخل في : في منخل على – س .
ويدق وينخل من : وتدقه وتنخله في – س ، (٢) ويجعل : ويجعله – س .
(٣) ويبسط : يبسط – آ .
(٤) فيه : فيها – س .
(٧) وينشف : ناقص – آ .
(٨) سالم : سالما – آ ، يرفع : يرفعه ، الحليب : ناقص – آ .
(٩) عليه : فيه – ح ، م ، عليها : ناقص – آ .
(١٠) تطبخ : تطبخها ، يخرج : تخرج – م .
(١١) قذف : قلب – س ، ويجعل : وتجعل – م .
(١٢) تبسط : يبسط – ط .
(١٥) وهو اجود منهما : أجود من الثاني – س .

يصلق الدجاج السمان ، ويطجن بالشيرج ، وتؤخذ صدوره ، تنسل مثل الشعر ، ويغسل الأرز ، ويدق ناعماً ، وينخل ، ويعمل لكل رطل أرز صدر دجاجتين منسلة ، والسكر قدر ما تريد من حلاوتها ، ثم خذ لبناً حليباً ، اغله ، وحل فيه سكراً حتى يظهر أنه شديد الحلاوة واجعل فيه صدور الدجاج ، واغل عليه غليتين ثلاثة ، ثم ذر الرز ، وحركه حتى لايلتصق ، فإذا صار مثل العصيدة أو أسمح قليلا ، ألق عليه دهن الألية ، ولاتزال تطبخها على نار هادية، حتى تقذف دهنها ، ويحمر لونها ، وتريد أن لاترفع يدك من تحريكها ، حتى تمتد في الصحون ، اغرفها . وارم في وسطها قلب فستق صحاح مقشور من قشريه، فإنها تجي مليحة .

٦ – السادس النوع

هريسة الفستق

وهي ثلاثة أنواع :

الأول / ١٢١

يسمط الفستق من قشره الأول ، وينشف من البلل ويحمص على نار هادية ، ويدق ناعماً بحيث يلعب في دهنه ، ولكل رطل قلب فستق صدر دجاجتين

---

(١) وتوخذ : ويوخذ .
صدوره : صدور – ط ، تنسل : وتنسل – س ، (٢) ويغسل: واغسل – س،ويدق : ودقه – س ، وينخل : وانخله – س ، ويعمل : واعمل – س .
(٣) صدر : صدور – م ، تريد : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب ، ثم خذ : وخذ – س ، لبنا حليبا : لبن حليب .
(٤) اغله : اغليه – س – س ، م ، سكرا : سكر .
(٥) واغل : واغل – آ ، غليتين ثلاثة : غلوات – س . فاذا : واذا – س .
(٦) أو أسمح : واسمح – س .
(٧) من تحريكها : منها بالتحريك – آ ، (٨) الصحون : الصحن – س .
وارم : وارمى – م ، (٩) تجي : تبقى – آ .
(١٢) انواع : الوان – س .
(١٤) من قشره الاول : ناقص – آ ، من البلل : ناقص – س .
(١٥) قلب : ناقص – س .
صدر : صدور – م ، وتنزع : وينزع – م .

يصلق الدجاج بلاملح ، ويطجن بزيت طيب ، ويبرد ، وتنزع العظام منه ،
وينسل قدر الاستطاعة في الرفعة ولو أمكن أن ينسل بإبرة فعل ، وكل ما نسل منه
يجعل في ورق السلق حتّى لايزال رطباً ، ثم يجعل السكر جلاباً رقيقاً ، بحيث إنه
يعقد نصف انعقاده ، ثم يرمى فيه صدور الدجاج ، ويحرك بنشابة بحيث إنه
لايختلط ، فإذا احمرت الصدور بحيث انه لاييبس ، وأخذ حده ، يرمى فيه
الفستق المذكور أولا ، ويضرب بالمغرفة مثل الهريسة حتّى ينعقد ، ويجعل فيه نشاء
مكسوراً بماء ورد ، فإذا أخذ حده ، يجعل في كل رطل فستق أوقية ونصف عسلاً
١٢٢ طيباً ، وما خرج من دهن الدجاج يجعل فيه ، وعند ذلك يجعل فيه السلق /
المقطوع ، ويصبغ لونه كما تشتهي ، ويطيب بمسك وماء ورد ، ويبسط في الصحون،
ويزين بأقراص ليمون وسكر .

الثاني

السياقة ، وعوض الفستق حمص أخضر منزوع من قشريه .

الثالث

فستقية بلا دجاج

يسمط الفستق ، ويحمص ، ويدق حتّى يلعب في دهنه ، سياقة الهريسة،

---

(١) منه : ناقص — س ، (٢) الرفعه : رفعه — آ ، ولو : لو — س .
(٣) حتّى : بحيث — س ، ثم يجعل : ويجل — آ .
انه : ناقص — آ ، (٤) يعقد : ينعقد — س ، انعقاده : العقاد — س .
(٥) بحيث انه لا ييبس وأخذ : ولا يبس وياخذ — آ .
(٦) فيه : فيها ، (٧) مكسورا بما ورد : ناقص — س ، فاذا . . . في : ناقص — آ . كل : ولكل — ح ، ط — لكل — م ، ونصف ناقص — م .
(٨) عسلا طيبا : عسل طيب — س ، خرج : يخرج — ح ، وعند ذلك : ناقص — آ ، يجعل فيه : ناقص — ط .
(٩) المقطوع : وضع ناسخ م إشارة فوقها وكتب في الهامش يشرح معنى «السلق المقطوع» قال : أي رغوته الخضراء ، تشتهي : تريد — ح ، ط — يريد — م .
(١٢) قشريه : قشره — آ .
(١٣) الثالث : ناقص — س .
(١٥) كتب ناسخ س في الهامش « فستق سادج » دون أية إشارة إليها في المتن ، وكأنه يشرح المراد من كلمة «الفستق» الواردة في هذا السطر .

ويعقد جلاب ، ويرمى فيه الفستق والنشا ، ويطبخ حتّى ينضج ، وينعقد ، ويستعمل ، ويصبغ بالسلق المقطوع .

[هريسة فستق ٥٦/ظح

رطل سكر ونصف أوقية نشا قلب فستق محمص مجروش أربع أواق ، يعمل السكر والنشا ، حلوى ، ويرمى فيها القلب ، ويلقى فيه مسك ، يغلى بشيرج ، ثم ينزل في عسل ، ويخلط معه مسك وماء ورد .]

٧ – النوع السابع ١٢٢

معمول من التمر

ينزع نوى التمر ، ويجعل فيه قلب فستق مسموط من قشره ملقوق معجون بسكر وما ورد ومسك ، ويحشى به التمر ، ويؤخذ عجين قطايف ، يضاف إليه نشا ، ويغطس التمر في العجين ، ويقلى في الشيرج ، ويرمى في الجلاب الذي له قوام ، ثم يغطس مرة أخرى في الخميرة ، ويقلى مرة ثانية ، ويرمى في الجلاب ، ويصف في الصحن ، ويذر عـــليه سكر وقلب / فستق وما ورد ١٢٣
ومسك .

٨ – النوع الثامن

المريس

ينزع التمر من نواة ، ويؤخذ لباب خبز كماج ، يخرج من المنخل ،

---

(١) جلاب : جلابا – آ ، ويطبخ : ناقص – آ ، ينضج و : ناقص – آ .
(٣) هريسة فستق ، كلها : ناقص – س .
(٩) من قشره : ناقص – آ – من قشر – س ، (١٠) معجون : معمول – م .
(١٢) مرة أخرى : ثانية – س .
(١٣) وقلب . . . ومسك : ناقص – آ .
(١٦) المريس : من المريس – س – المرش – م .
(١٧) ويوخذ (الأولى) : فيوخذ – س .

ويؤخذ شيرج أو زبد طري أو سمن طري أو دهن ألية على قدر ما يريد الإنسان ، يجعل في المقلى ، ويرمى فيه التمر حتّى ينحل ، ثم يرمى فيه اللباب ويحرك تحريكاً جيداً ، ويذر عليه السكر لتظهر حلاوته ، ويلقى عليه فستق محمص مجروش ، ويغرف في الصحون .

٩ – النوع التاسع
المخنوقة

دقيق مثلث ، يلت بسمن ودهن ألية ، ويعجن بخميرة عجناً قوياً ، ويمد بالشوبك مثل رقاق الططماج ، ويترك حتّى يختمر ويقلى بشيرج في مقلى ، حتّى يحمر ، ويصير كأنه ورد ، ويطبخ حلاوة صابونية بقلب فستق صحاح ، فإذا قرب نضاجها ، يرمى فيها الرقاق المقلو ، ويحرك بالاسطام ، ويمد في الصحون، فإنه يجي مليحا .

١٠ – النوع العاشر
١٢٤ ناصرية /

كانت تعمل في دار الملك الناصر صاحب حلب رحمه الله .

يؤخذ الدقيق المثلث ، يعجن كما ذكر أولاً ، ويمدّ بالشوبك مدّاً رقيقاً ، ويقطع بقالب الششبرك مدور لف ، ويقلى بالشيرج حتّى يحمر ، ويطبخ

(١) طري (الثانية) : ناقص – س ، يريد الإنسان : تريد – آ ، (٢) يجعل : وردت في هامش س وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .
التمر . . . اللباب : لباب الخبز بعد ان ترمى فيه التمر حتى ينحل – آ ، ينحل : ينخل – س ، ويحرك : وتحركه .
(٧) يلت بسمن : ثلث سمن – س
(٨) مقل : مقلاه – س
(٩) ويطبخ : يطبخ – آ ، بقلب : بقلوب – س .
(١٠) المقلو : ناقص – آ .
(١٤) صاحب : وردت في هامش ط مع الإشارة إليها في المتن ، حلب : في حلب – ط ، رحمه الله : ناقص – آ .
(١٥) ذكر : ذكرنا – ط – ذكرناه – ح ، م ، (١٦) مدور لف : مدورات – س .

حلاوة صابونية ، ويلزق بين كل قرصين قطعة حلاوة ويذر عليه سكر وقلب فستق .

صنف آخر مثله

يؤخذ لكل رطل دقيق خمس أواق سمن ودهن ألية ، ويعجن بخميرة كثيرة ، ويترك حتى يختمر ، ويجعل أقراصاً رقاقاً أرق ما يكون ، ويدق بقالب الكليجا ، ويخبز في الفرن ، ويطبق بينه حلاوة صابونية على قدر المراد .

١١ — النوع الحادي عشر

دقيق يحمّص بسمن حتى يأخذ حده ، وينزل عن النار ، ويعلف بالسكر ، ويعجن ، ويعمل منه قوالب مثل النهود ، ويجعل في طبق ، ويعاد إلى الفرن حتى ينخبز ، ويستوي ، وإن لم يخبز في طبق سال ، والدقيق والسمن أجزاء سواء .

١٢ — النوع الثاني عشر

الكاهين

يؤخذ لكل بياض بيضة / وزن درهمين نشا ، ويسحق النشا ناعماً ١٢٥
ويجعل مع بياض البيض في طاسة ، ويرمى عليه قليل ما ورد ، ولا يكثر

---

(١) قرصين : اثنين — س .
(٤) دقيق : فستق — م ، خمس : خمسة — س ، بخميره كثيره : بخمير كثير — آ .
(٥) يختمر : يخمر — س ، اقرصا رقاقا : قرصا رقيقا .
(٦) في الفرن : بالفرن — س ، صابونية : ناقص — س ، المراد : الاراده — س .
(٨) ويعلق : ويعلفه — آ — ويعلقه — س .
(٩) ويعمل : ناقص — س ، (١٠) ينخبز و : ناقص — آ .
يخبز : تخبزه — آ — يخبزه — س ، والدقيق . . سوا : ناقص — آ .
(١١) النوع الثاني عشر : ناقص — س .
(١٢) الكاهين : ناقص — آ .
(١٣) ويسحق النشا ناعما : ناقص — آ — وقد وردت في س بعد كلمة «طاسة» وقدمناها تبعاً لسياق العمل .
(١٤) ويجعل مع : يعمل — آ .

الماورد ينحل ، ويؤخذ مكنسة جديدة من قشر الحصر ، ويضرب بها بياض البيض والنشا حتّى تختلط أجزاؤه ، ويصير له رغوة ، ثم يؤخذ مقلاة ، تجعل على نار هادية ، فإذا احمي الشيرج تجعل فيه من بياض البيض والنشا بالملعقة نقط صغار ، ويقلى حتّى يصير أحمر ، ولا يلتصق بعضه ببعض ، ويرفع من المقلى ، ويوضع في جلاب قاصف له قوام ، ويؤكل سخناً ، وقليه بالسمن ألذّ من الشيرج ، وهو إذا برد لايبقى طيباً .

صنف منه آخر

يسمط الفستق ، ويدق ناعماً بسكر ، ويعجن بماورد ، ويعمل منه كعك ، ويشال على نشابة ، ويغطس في بياض البيض والنشا ، ويحرك حتّى يلبس
١٢٦ الفستق ، ويقلى ، ويعمل في الجلاب ، / فهو مليح .

١٣ – النوع الثالث عشر

جلد الفرس وهو الملبن

يقلى بشيرج ، ويجعل في الجلاب ، ويذر عليه سكر ، فإنه مليح .

١٤ – النوع الرابع عشر

كنافة مملوحة

---

(١) بها : له – س ، (٢) تختلط : يختلط – م .
مقلاه : مقلا – آ ، تجعل : يجعل – م .
(٣) نقط صغار : نقطاً صغاراً – س ، ويقلى : وتقليه – آ – ويقليه – س .
(٤) يلتصق : يخليه يلزق – س ، من : في – ط .
(٥) هو : ناقص – آ ، (٦) لا : ما – آ .
(٧) صنف : صفه – م ، منه : مثله – آ ، آخر : أخرى – م وقد ورد هذا الصنف بعد « النوع العاشر ناصرية » في آ .
(٩) ويشال – ويسال – س .
(١٠) ويقلى ويعمل : ويرمى في المقل ويجعل – س ، في : ناقص – س .
(١٢) وهو : يسمى – س .
(١٣) فانه مليح : ناقص – آ .

تدهن الكنافة بشيرج ، وتقطع كالرشتا تقطيعاً رفيعاً ، وتجعل في صحن ، وتسقى بشيرج وسكر مدقوق وقلب فستق محمص .

صنف آخر منهـــا

إذا قطعت بالشيرج كالرشتا ، تسقى وهي في الصحن زبداً ، ويذر عليه سكر وقلب فستق وجلاب ، فإنه ألذ من الشيرج في الكنافة ، وإنما في وقت التقطيع لابد من الشيرج .

صنف آخر منهـــا

يسمط قلب الفستق ، ويدق بسكر ، ويعجن بما ورد ، ويؤخذ من الكنافة ، تدهن بشيرج ، ويجعل الفستق فيها ، وتطوى كالأوساط وتسقى بالجلاب القاصف والشيرج الطري .

صنف آخر منهـــا

تقلى الكنافة بالشيرج وتجعل في الجلاب ويذر عليها السكر وقلب الفستق.

] صنف آخر ٥٨/و ح
وتعرف
بالأخميمية

(١) كالرشتا : رشتا – س ، رفيعا : رقيقا – س ، ط .
(٤) وهي : ناقص – آ ، زبداً : زبد – ناقص – ط .
عليه : أي على هذا الصنف وعلى هذا ساغ له تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى الرشتا.
(٥) في الكنافة ، انما في : ناقص – آ .
(٧) منها : ناقص – آ .
(٨) من : ناقص – س .
(٩) ويجعل : وتجعل – س ، فيها : فيه ، وتطوى ، وتسقى : ويطوى ، ويسقى – م ، ح .
(١١) صنف آخر منها كله : ناقص – ح ، م وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة إليه في المتن وفيها : صفه بدلا من صنف .
(١٢) صنف آخر : كله ناقص – س .

رطل كنافة تقطع ، وتلقى في الدست مع أربع أواق شيرج ، وتقلى به يسيرا ، ثم يلقى عليها رطل سكر مجروش ، ويحرك معها ، حتى ترد الشيرج الذي شربته ، وهو علامة انتهاء قليها ، ثم يلقى عليها أربع أواق عسل نحل ، وتحرك ، ويلقى بعده أربع أواق بندق محمص مدقوق ، وينزل عن النار ، ويطيب بمسك وما ورد ، ويرفع ، وهذا الصنف يقيم سنة لايتغير ، وكلما قدم جاد .]

١٢٦ ١٥ — النوع الخامس عشر

القطايف

١٢٧ وهو / أصناف :

الأول

يسمط قلب فستق ، وينشف ، ويحمص ، ويدق ، ويعجن بسكر ناعم وما ورد ، ويستخرج أيضاً قليل دهن فستق ، وتسقى به القطايف بعد حشوها بما تقدم ، ويطرح عليها الجلاب .

٥٨/وح **الثاني**

٥٨/ظح عوض الشيرج دهن الجوز يحمص ، ويستخرج دهنه .

[الثالث

مقلوة

(٤) تقطع وتلقى : كتب ناسخ م « يقطع ويلقى » ووضع نقطتين تحت حرف المضارعة ونقطتين فوقه على طريقة « يجوز الوجهان » أما « وتقلى » فقد حدده بالياء .

(٢) عليها : عليه — ط ، ويحرك : وتحرك — ط ، م ، معها : معه .

وتحرك : ويحرك — م ، (٤) ويلقى : وتلقى — ط .

(٨) وهو : وهي — آ .

(١١) قليل : ناقص — آ ، وتسقى : ويسقى — ح ، حشوها : حشوه — س ، تقدم : ذكرنا — س .

(١٢) عليها : عليه — س .

(١٤) يحمص : محمص — م .

(١٥) الوصفات : الثالث والرابع والمقلوة و الجالية : كلها لم ترد في س .

رطل سكر وربع رطل لوز أو فستق مسموط وأوقية دقيق ومسك وماورد ، ويعجن ، ويحشى به القطايف ، ويسد بعجين ، ويقلى ، ويلقى في جلاب وعسل أخذ لهما قوام قاصف .

الرابع

المطبوخة

أربعة أرطال قطايف وأربعة أرطال جلاب ورطلا عسل نحل ورطلا شيرج ونصف رطل فستق وزعفران ومسك وما ورد ، تحرك حلوى ، فإنها لذيذة في غاية النعومة .

صنف آخر

مقلوة

فستق وبندق محمصين مدقوقين ناعماً ومثلهما مرتان سكر ، يعجن بعسل نحل ومقدار الثمن دقيق بلا تحميص ومسك وما ورد ، وتحشى به ، والسياقة السياقـــة .

الجمالية

قطايف كبار مدورة ، يجعل عليها سكر وفستق وماورد ومسك ، وتغطى ٥٨/ظح
بأخرى ، ويسد حواليها بعجين ، وتقلى بشيرج ، وترفع ، وفيها رطوبة ، تطرح في جلاب وعسل وماورد .]

صنف آخر

١٢٧ يقال له

---

(٢) ويسد : ويشد – ط ، (٣) قوام قاصف : قواما قاصفا .
(٦) ورطلا (الأولى والثانية) : ورطلين .
(١١) ومثلها مرتان : ومثلهم مرتين .
(١٤) يجعل : تجعل – م ، وتغطى : ويغطى – م ، (١٥) ويسد : ويشد – ط .
(١٧) صنف : ناقص – س .
(١٨) يقال له : وهو – آ .

أبو لاش

منه مايعمل باللبن الحليب والسكر ، ومنه مايذر على القطايف المدورة الصفار الفستق المحمص بنار قوية المجروش ، ويقلب عليه الجلاب .

صنف آخر

يقال له

كل واشكر

ويقال أيضاً قرن باروق : يلت الدقيق بالسمن ، ويعجن بالماء ، ويمد بالنشابة مثل الططماج ، ويذوب السمن ، ويدهن به ورق الططماج ، ويطوى عرض أربع أصابع طاقات ، ويقطع شوابير ، ويقلى بالشيرج حتى يتورد ، ويجعل في صحن ، ويذر عليه سكر وجلاب قاصف وقلب فستق .

صنف آخر منه

١٢٨ يعجن كما ذكر ، / ويمد كما ذكر بالسمن ، ويطوى على النشابة ، وينزل منها وهي قائمة ، ويعمل أقرصة ، ويغلى بالشيرج ، ويعمل عليه السكر والجلاب .

١٦ — النوع السادس عشر

يعمل على صورة التوت : يلت الدقيق بالسمن ، ويعرك كثيراً عركاً

(٣) بنار قوية : ناقص — س .
(٤) آخر : ناقص — س .
(٧) أيضاً : ناقص — آ ، قرن : قوت — س وكتب ناسخ ط فوقها الحرف «ص» مؤكداً على صحتها ، وكتب في الهامش «قوت» وكتب فوقها الحرف «خ» مشيراً إلى خطئها ، يلت : يعجن — س .
(٨) به ورق الططماج : ناقص — س ، (٩) اربع : اربعه — س .
(١٢) ذكر : ذكرنا — ط ، ويمد كما ذكر : ناقص — م ، (١٣) منها : من النشابه — آ . اقرصه : قرصه — س ، عليه السكر : عليها المسك — س .
(١٦) كثيرا : ناقص — آ .

قوياً ، ويؤخذ غربال ، وتكتل عجينة قدر التوتة ، وتمحط في الغربال ، وتمحط الأصبع في وسطها ، وتفرك ، فإنها تصير مجوفة منقوشة من الغربال ، ثم تقلى بشيرج ، وتطرح في الجلاب .

١٧ – النوع السابع عشر

فطاير عجين ، تلت بسمن ، وتعجن قوياً ، ويعرك ، ويمد بالنشابة مثل ورق الططماج ، ويدهن بالسمن ظاهراً وباطناً ، ثم يلف على النشابة ، وتقام النشابة ، ويفتل العجين باليد اليمنى إلى برّا ، وبالشمال إلى جوّا ، وينزل من النشابة برفق ، ويبسط قرصة ، ويخبز في الفرن معمراً ، فإذا جاءت سخنة يقلب عليها الزبد والجلاب .

١٨ – النوع / الثامن عشر ١٢٩

بسيسة بصراوية

يعمل العجين فطاير كالأول ، ويخبز في الفرن ، فإذا برد يكبس ، ويبس ، وينزل من غربال ، ويسقى السمن والزبد والسكر وقلب فستق وماورد .

١٩ – النوع التاسع عشر

حلاوة كشك

يؤخذ الكشك الطري الأخضر ، يحل له جلاب ، ويجعل الكشك فيه ،

---

(١) وتكتل وتمحط (الاولى) : ويكتل ، ويمحط – س ، وتمحط (الثانية) : ويمحط – ط .

(٢) وتفرك : وتفركها ، ثم : ناقص – آ ، (٣) وتطرح : ويطرح – م .

(٥) ويعرك : أي العجين ، ويمد : ناقص – س .

(٦) ثم يلف : ويلف – س – ثم تلف – م ، (٧) ويفتل : وتفتل – ح ، ويفتل ... النشابة: ناقص – م . وبالشمال : والشمال – س ، (٨) ويخبز : وتخبز – م .
معمرا : مغمز – س ومعناه قوي النار ، جاءت : أي القطايف ، يقلب : يلف – م .

(١٢) يكبس ويبس : تكسر فيبس – س .

(١٣) السمن : ناقص – آ .

(١٥) حلاوه : ناقص – م .

(١٦) له : في – س .

ويعقد على نار هادية ، فإنه يجي من نوع مزورة ، ويحمض بليمونة .

٢٠ – النوع العشرون
حلوى طيبة

يؤخذ وزن أربعين درهماً نشا وأربعين درهماً سميذا ، يخلط الاثنان ، وينخل ، ويؤخذ وزن مائة وعشرين درهماً ألية أو شيرج ، ويشال على النار ، فإذا حمي وغلي يذر الدقيق والنشا ، ويغلي غليتين ثلاثة ، ويقلب عليه عسل منزوع الرغوة أو جلاب قوي ، ويطبخ حتّى ينضج ، ويعقد ، ويمد في صحن ، ويعمل
١٣٠ فيه قلب فستق ، / ويذر عليه سكر .

صنف آخر

نشا وزن مائة وعشرين درهماً ، حليب وزن ثمانين درهماً ، وزعفران وزن درهمين ، يكسر النشا ، ويعجن بالحليب ، ويضاف إليه بياض سبع بيضات ، وينزل من المنخل بعد أن يخلط ، ويضاف إليه وزن ستين درهماً لبناً حليباً ، ثم يعقد جلاب قاصف ، ويعمل شيرج في مقلى ، ويغطس في العجين يده ، وينفض أصابعه في المقلى نفضاً منثرا ، فإذا احمر يرفع ، وينزل في الجلاب حتّى يفرغ .

---

(١) ويحمض : ويحمضه – س – وتحمضه – ح ، م ، بليمونة : بليمونية – ط .
(٣) طيبه : مكيه – آ .
(٤) يوخذ وزن : ناقص – س ، درهما (الاولى) : درهم – آ ، وأربعين درهما سميذا : ومثله سميذ – آ ، الاثنان : الاثنين – آ ، (٥) وينخلان : وينخلا – آ – وينخل – س .
درهما : درهم – آ .
(٧) جلاب قوي : جلابا قويا – آ .
ينضج و : ناقص – م ، ويمد : يمد – آ ، (٨) فيه . . . ويذر : ناقص – آ .
(١٠) نشا : ناقص – س ، وزن (الاولى) : ناقص – س ، م ، وعشرين : وعشرون – س ، درهما (الأولى والثانية) : درهم – آ ، وزن (الثانية والثالثة) – ناقص آ ، وزعفران : زعفران – آ .
(١١) ويعجن : ناقص – آ .
(١٢) لبنا حليبا : لبن حليب .
(١٣) وينفض : وينقط – آ .
(١٤) نفضا : نقطا – آ ، منثرا : منزله – م – مبرله – ح ، ط ، يرفع و : ناقص – س .

زيادات في الحلوى ليست من الكتاب

١ – جواذب الخبز

لباب خبز مختمر ، ينقع في لبن حليب حتّى يختمر ، ويجعل فوقه وتحته السكر واللوز المدقوق ناعماً ، ويصبغ بالزعفران ، ويترك على النار حتّى تفوح رائحته ، ويرفع .

٢ – جواذب القطايف

قطايف محشوة بلــوز وسكر مغلي ، تعبى في دست بين رقاقتيـــن ، وتجعل / تحت الدجاج ، وبين كل ساقين لوز وسكر مدقوق ناعم مطيب ١٣١
مثل حشو القطايف ، ويصب عليه الشيرج ، وقد يعمل عليه لبن حليب وزيادة سكر ، فإذا نضج ، وفاحت رائحته ، يرفع .

٣ – جواذب الموز

يؤخذ الموز الأصفر القري ، يقشر ، ويغمس في خمير سميذ رقيق قد عجن على هيئة عجين القطايف ، ثم يرفع ، ويقلى في الشيرج على نار هادية ، ويلقى في جلاب ، ويرفع ، ويطرح في السكر المدقوق ، ثم يعبى في دست ،

---

(١) في الحلوى : ناقص – آ ، من : في – س ، جواذب : جذاب – س .

(٣) حتّى يختمر : ناقص – آ .

(٤) ناعما : ناقص – س .

(٦) جواذب : جوذاب – س .

(٧) مغلي : ناقص – آ ، تعبى : يعبى – س ، (٨) وتجعل : ويجعل – س .
ناعم : ناعما – س ، مثل : ناقص – س .

(٩) حشو : محشو – س ، زيادة : ناقص – آ .

(١١) جواذب : جوذابه – س .

(١٢) خمير : خبز – س ، رقيق : دقيق – م .

(١٣) على نار هادية : ناقص – س ، ويرفع : يرفع – آ .

وفوقه وتحته رقاق ، ويعلق عليه دجاج سمين وجواذب البطيخ كجواذب الموز في السياقـــة .

٤ – خبز القطايف

يؤخذ من القطايف قدر الحاجة ، ويرش في الدست قليل ماورد ، وترص فيه القطايف سافات ، وبين كل سافين لوز وسكر أو فستق مدقوق ناعم ،
١٣١ ويرش عليه ماورد ، فإذا كمل في الدست يصب عليه قليل / شيرج طري ،
ويغمر بجلاب ، ويعلق عليه دجاج سمين مصبوغ بزعفران ، فإذا نضج يرفع ، وتعمل القطايف الصفار المحشوة على هذه الصفة ، غير أنه يعلق الدجاج على دست فيه ماء ، فإذا قارب النضج ، وسقط دهنه ، يحوّل الماء ، ويجعل تحته الدست الذي فيـــه الجواذب .

٥ – جواذب الخشخاش

رطلان سكر ، يعمل جلابا رقيقا ، ويطرح عليه نصف رطل سميذ وربع رطل فستق ونصف رطل خشخاش ، ويصبغ بزعفران ، ويعقد ، وقد يعمل عليه عسل نحل ؛ فإذا انعقد يجعل بين رقاقتين ، ويعلق عليه الدجاج المزعفر السمين .

---

(١) ويعلق : ويصلق – س .
وجواذب : وجذاب – س ، كجواذب : كجذاب – س .
(٥) وترص : ويرص – آ ، فيه : ناقص – آ .
أو فستق : وفستق – س ، ناعم : ناعما – س .
(٧) ويعلق : ويصلق – س ، (٨) وتعمل : ويعمل – س ، م .
المحشوة : ناقص – آ ، يعلق : يصلق – س .
(٩) وسقط : وان ينقص – س ، دهنه : الما – م ، يحول : تحول – آ ، ويجعل: وتجعل – ح ، م ،
(١٠) الجواذب : الجوذاب .
(١١) جواذب : جوذاب – س .
(١٢) رطلان : رطلين – آ ، عليه : ناقص – س .
(١٤) يجعل : جعله – س – تجعله – آ .
ويعلق : وعلق .

٦ – خبيص اللوز

هكذا ، إلا أن الخشخاش يبدل باللوز المفروط المسموط المدقوق ناعماً .

٧ – جواذب التمر

أربعة أرطال تمر ، تجعل في دست فيه ماء ، ويوقد تحته حتى ينضج ،
ويمرس باليد مرسا جيدا ، ويصفى في منخل ، ثم يرد إلى الدست ، ويطرح عليه
نصف رطل / سكر ورطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز ١٣٣
مفتوت ورطل شيرج في حال واحد ، ويحرك بالإسطام حتى يقذف الدهن ، وقد
يطرح فيه كف من الخشخاش ونصف رطل من الفستق ، ثم يغرف ، ويعمل
تحته وفوقه سكر مدقوق ، ويرفع .

٨ – سميذية

يحمص رطل سميذ برطل شيرج ، ويحرك حتى تفوح رائحته ، ويطرح عليه أربعة أرطال سكر محلول أو عسل نحل ، ويطبخ بنار هادية ، ويحرك بإسطام حتى يقذف دهنه ويرفع ، ويجعل فوقه وتحته سكر ، ويطيب بكافور .

٩ – لوزينج

لوز حلو مقشر مدقوق رطل وثلاثة أرطال سكر ، يهرش السكر ، ويطرح

(٢) المفروط : المفرط – س – ناقص – آ .
(٣) جواذب : جوذاب – س .
(٤) تمر : ثم – س ، تجعل : وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .
(٥) مرسا : ناقص – س .
(٦) عسل : سكر عسل – ح .
(٧) ويحرك – ويتحرك – م ، يقذف : يطلق – س .
(٨) كف : كفا – آ ، من (الثانية) : ناقص – م .
(١١) يحمص – تحمص – م ، تفوح : يفوح – م .
(١٢) ويطبخ : ناقص – آ ، ويحرك : وتحرك – م .
(١٣) ويجعل : يجعل – س .
(١٥) ويطرح : ناقص – س .

في الدست بلا ماء ، فإذا ذاب يلقى فيه اللوز ، ويعقد به ، ويبسط ، ويقطع شوابير ، وقد يعمل معه أوقيتا نشا ، فيجي مليحا هشا ، ويطيب بيسير
ما ورد ومسك كثير / قبل نزول النشا عليه . ١٣٤

١٠ — خبيص القرع

يقشر القرع ، وينظف من حبه ، ثم يصلق في الجلاب ، ويجعل على طبق مشبك ، ويسحق في هاون حجر ، ويعصر باليد ، ثم يطرح الشيرج في الدست ويرفع على النار ، فإذا غلى طرح بعده نشا ، ثم يطرح القرع ، ويسقى جلاباً إلى أن يعقد ، يرفع ، ويضاف إليه فستق مسموط مدقوق ، ويصبغ بالسلق المقطوع .

وعلى هذا الأسلوب يعمل خبيص الجزر ، إلا أنه لايصبغ بالسلق المقطوع .

١١ — المخنقة

يؤخذ رطلا كنافة ورطل سكر ورطل ونصف عسل نحل وأربع أواق شيرج وأربع أواق فستق ، يحل نصف السكر جلابا ، ويدق النصف الآخر ، ثم يغلى العسل مع جلاب السكر ، ويلقى عليه الكنافة ، وتسقى الشيرج ، ويدار

---

(١) ذاب : دات — ط ، يلقى : القي ، ويعقد : واعقده — س ، ح ، ط — فاعقده — م ، ويبسط : وابسطه ،
(٢) ويقطع : وقطعه .
معه : فيه آ ، اوقيتا : اوقيتين ، فيجي : يجى — آ .
(٣) عليه : ناقص — آ .
(٥) وينظف : وينضف — س ، من حبه : ناقص — س .
(٦) الشيرج : بالشيرج — س ، (٧) ويرفع على النار : ناقص — س ، ح ، ط .
(٨) يعقد يرفع : ينعقد ويرفع — س .
وعلى هذا . . . المقطوع : ناقص — آ .
(١١) يوخذ : ناقص — س رطلا : رطلين.وأربع أواق شيرج : ناقص — آ .
(١٢) يحل : ويحل — س ، جلابا : ناقص — س ، النصف : ناقص — س .
(١٣) جلاب : ناقص — س ، عليه : عليها — س ، وتسقى : ويسقيها — ح ، م — ويسقيهم — س ، ويدار : أي هذا المزيج — ويديرهم .

إلى أن يختلط فينزل عن النار ، ويدق الفستق ، ويضاف إلى نصف السكر المدقوق ، ويذر عليهما ، وتعلف به ، وتطيب بمسك وماورد / . ١٣٥

١٢ — الراوندي

يسحق النشا وينخل ، ويغلى العسل حتى يأخذ قواماً بقصف ، ويعلف بالنشا ، ثم يعمل حلقا ، وتلقى واحدة في الشيرج ، وهو يغلي ، فإن طلعت ، وإلا يزاد نشا ، فإذا قلي ، يلقى في عسل فاتر .

١٣ — خسية

تؤخذ قرم الخس ، تقشر ، وتقطع ، وتصلق في الجلاب ، و يؤخذ النشا ، ويكسر بشيء من الجلاب ، الذي صلق فيه الخس ، ثم يدق الخشخاش ، يرمى الجميع في الجلاب ويدار بشيرج ، فإذا نضج يلقى فيه الخس المصلوق ، ويحرك ، ويطيب ، ويرفع

١٤ — خدود الأغاني

يعجن رطلا دقيق وأوقية ونصف نشا مسحوق بأربع أواق شيرج ، ويضاف إليه في عجنه يسير جلاب ، ويقطع بقدح ، ويبخش في وسطه حتى لاينفر ، ويجعل في المقلى على نار هادية ، ويقلب ، ويرفع في جلاب وعسل نحل ، ثم يخرج ، وتعمل له حلوى صابونية ، ويطبق ، ويذر عليه سكر .

---

(١) يختلط : يختلطوا ، وينزل : فينزلوا س ، ويضاف : وتضيفه — س .

(٢) ويذر : وتذره — س — ويذره — ح ، م ، عليها : عليها — س ، وتعلف به : ويعلفها — ح ، م — وتغليها — س ، وتطيب : ويطيب — س .

(٤) قواما : قوامه — س ، يقصف : ويقصف — م ، ويعلف : فيعلق — س .

(٥) حلقا : كمكا — آ ، وتلقى : ويلقى ، (٦) يزاد : زده .
فاذا : وإذا — س ، قلي : على — آ .

(٨) توخذ : يوخذ — ناقص — س ، تقشر وتقطع وتصلق : يقطع ويقشر ويسلق — ح ، ط — يقشر ويقطع ويصلق — س — تقطع وتقر وتصلق — م ، ثبتنا رواية م التي هي بالتاء ، مع الاحتفاظ بتقديم «تقشر» على «تقطع» كما ورد في س وذلك تمشياً مع ما يقتضيه العمل المنزلي من تقشير الخضراوات قبل تقطيعها .

(٩) ثم يدق : يدق — س ، (١٣) رطلا : رطلين ، مسحوق : ناقص — آ

(١٤) عجنه : عجينه — س .

(١٦) وتعمل — ويعمل — م .

١٥ – أسيوطية /

لباب خبز بايت ، ينزل من غربال نصف رطل وأربع أواق عسل نحل ونصف رطل جلاب وأوقية خشخاش ونصف رطل تمر ودرهم زعفران ، ويصبغ به أوقيتا لوز وأوقية فستق ومسك وما ورد ، ويجمع الجميع مع اللباب ، ويجعل بين رقاقتين ، وتسلى أربع أواق ألية بلا ملح في أربع أواق شيرج ، أوقيتان منه في جسمها ، وأوقيتان مع الألية ، ثم تقلب عليه الألية والشيرج ، ويحط في القدر في التنور حتى يستوي ، ويرفع .

١٦ – ناطف

يعقد السكر المحلول أو العسل على نار هادية بحيث إنه إذا أخذ منه شيء ينكسر وينقصف ، ويعجن به ما يراد كالسمسم والفستق واللوز والبندق والحمص ، ويرفع .

١٧ – حلوى بزر بقلة

هي كحلوى الخشخاش سوى .

١٨ – شيزرية

لباب خبز أربع أواق ، يغلى في أوقيتين شيرج ، ويلقى عليه أوقيتا

---

(١) نحل : ناقص – آ .

(٢) واوقية . . . لوز : ناقص آ ، (٣) اوقيتا : أوقيتين .

(٥) بين : من – ط .

وتسلى : ويسلى – م ، اوقيتان : اوقيتين – آ .

(٦) واوقيتان : واوقيتين – آ ، تقلب : يقلب – آ ، ويحط : وينحط – س .

(٧) في القدر : ناقص – آ .

(١٠) ينكسر وينقصف ويعجن : يتكسر ويتقصف فيعجن – س ، يراد : يراه – ح ، ط – تراه – م ، كالسمسم . . . ويرفع – ناقص – م .

(١٣) هي : وهي – آ ، سوى : ناقص – س .

(١٥) اوقيتا : اوقيتان – س – اوقيتين – آ .

قلوب وخشخاش / نصف أوقية ، ويقــلى ، ويرفع ، ثم يحل جــلاب ، ١٣٧
ويؤخذ له قوام ، ويرمى فيه عسل مقدار السدس ، ويرمى فيه الذي رفعته ، ويحرك ، ويطيب بمسك وماورد .

١٩ – حلوى يابسة

يحل السكر في دست ، ويجعل على كل رطلين منه ربع رطل ماورد ، ويطبخ على نار هادية ، حتى إنه إذا أخذ منه شيء ، وجعل في الفم ، كان علكا ، فيترك قليلا ، ثم يطرح على بلاطة حجر ناعمة ، ويعجن باللوز المقشور المرضوض أو الفستق نحو من أوقيتين ، ويترك إلى أن يبرد ، ويرفع ، فإن شئت علفته بهما ، وأضفت إليهما بندقاً وحمصاً مجوهراً ، فإنه يأتي مليحا ، ومن شاء صبغه بزعفران قليل قبل نزوله عن النار ، وقد يدق اللوز ناعماً ، ويخلط به ، وقد يؤخذ مـــن البلاطة فيقصر على وتد حديد مضروب في حائط حتى يبيض ، ويعجزن بالفستق
المدقوق المسموط ، ويعمل منه أقراص وتماثيل وغير / ذلك ، وقد يصبغ ، ١٣٨
وهو على النار إما بزعفران أو سليخ ، مهما أريد من الألوان ، ومنه نوع يعجن بسمسم محمص أو خشخاش ، ويعمل تماثيل كما قدمنا .

٢٠ – حلوى تمرية

---

(١) قلوب وخشخاش: وقلوب خشخاش–م .(٢) رفعته : رفعه–س ،(٣) ويحرك ويطيب : وتحرك وتطيب–م .
(٥) كل : ناقص – س ، ط .
(٦) انه اذا . . . علكا : ينعلك في الفم – آ .
(٧) ثم يطرح : ويطرح – آ ، ناعمه : ناعم – آ ، المرضوض : المرضوض – س .
(٨) ويرفع : يرفع – م ، فان : وان – آ ، علفته : علقته – س .
(٩) بندقا وحمصا مجوهراً : بندق وحمص مجوهر .
(١١) فيقصر : ويقصر – م ، حديد : جديد – س .
بالفستق : الفستق – م ، (١٢)المدقوق : ناقص – س ،ط ، ح ، ويعمل : يعمل – آ،وتماثيل: ومثلثات – س .
(١٣) النار : البلاطه – س ، اما : ايضاً – س ، اوسليخ : او اسرنج – ح ، ط – واسرنج – م ، اريد : ازيد – س – اردت – آ .
(١٥) تمريه : قمريه – آ ، وقد كتب فوقها ناسخ ط الحرف «ص» مشيراً إلى صحتها، وكتب في الهامش : تمرية وفوقها الحرف «خ» مشيراً إلى خطئها .

تعقد الصابونية كما جرت العادة ، ويلقى فيها عجوة ، وتحرك ، ويعمل معه قلب فستق أو بندق وخشخاش ، ويوفر مقدار العسل النحل ، ويصبغ بزعفران ، فإنها لذيذة .

٢١ – حلوى وردية لذيذة

يغلى الورد في ماء حتى يأخذ صبغه ، ثم يجعل فيه جلاب ، ويؤخذ له قوام ، ويسقى ماورداً أولا فأولا ، فاذا قارب الانعقاد ، حُلّ فيه النشا العادة بماورد ، وألقي فيه ماء ، ثم يلقى فيه شيء من ورق الورد الطري ، ويحرك بالشيرج ، ويعمل به ، ويعمل فيه قلب فستق ، ويطيب بمسك وماورد .

٢٢ – صابونية

يحل السكر ، ويرفع ، ويجعل نصفه في الدست ، ويذاب النشا ، ويلقى
١٣٩ فيه ، ويواصل تحريكه ، وليكن لكل / رطل أوقيتان ، ويدار بشيرج ،
ويسقى بقية الجلاب قليلاً قليلاً ، ويدار ، ثم عند نزوله يلقى عليه عسل نحل مثل

---

(١) تعقد : يعقد – ح ، م ، وتحرك : ويحرك – س ، ويعمل : وتعمل – م ، معه : أي مع الخليط أوالمزيج . وعلى هذا ساغ له تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى الحلوى أو الصابونية . . . والأمر نفسه تكرر في السطر الرابع : « ويوفر ، ويصبغ » ، فستق أو : ناقص – آ .

(٢) ويوفر : وتوفر – م .

(٣) لذيذة : ناقص – آ .

(٥) ياخذ : تاخذ – ح ، يجعل : يحل – س ، جلاب : ناقص – س .

(٦) ماوردا : ماورد – ح ، م – ماالورد – س ، الانعقاد : العقد – آ .

(٧) والقي : والق – آ ، ماء ثم يلقى فيه : ناقص – آ ، شيء : شيئا – آ ، ويحرك بالشيرج : ويوخذ الشيرج يحرك – س ، (٨) ويعمل به : ناقص – آ .
قلب : ناقص – س .

(٩) ورد هذا العنوان في م : ورديه صابونية .

(١١) ويواصل : ثم يواصل – س .
أوقيتان : اوقيتين – م .

وزن النشا ، فإذا انتهى نُزِل ، وعلِّف لكلِ رطل أوقيتا لوز مسموط أو فستق مسموط وأوقية ماورد ، ثم يبسط ، ويرش عليه سكر .

٢٣ – حلوى عال

رطلا سكر ونصف رطل عسل نحل ونصف رطل شيرج وأربع أواق نشا ، ويحرك وسطاً رقيقاً ، ويجعل عليها سكر أربع أواق وثلاث أواق فستق مدقوق ناعماً ومسك وماء ورد ، ويبسط هذا الحشو عليها ، ثم يغطى من الحلوى بثوب آخر ، ويقطع شوابير ، فإنها في غاية اللذة ، وإن شئت فاجعل الحشو كببا كاللقمة ، وغطها من الحلاوة المذكورة ، فهي الشعيبية .

٢٤ – لوزينج

لوز جزء ، يدق جريشا ، ويجعل عليه مثله سكر مدقوق ناعماً مع مقدار
ثلثه ماورد ، ويذوب به ، فإذا انعقد يرمى عليه / سكر آخر ، وينزل عن ١٤٠
النار ، فهو اللوزينج اليابس . وأما الرطب ، فيؤخذ رطل سكر ، يسحق ناعماً ، ويؤخذ ثلث رطل لوز مقشور ، يسحق ناعماً ، ويخلط بالسكر ، ويعجن بماء ورد ، ويؤخذ الخبز الرقيق كخبز السنبوسك ، وإن كان أرق فهو أجود ، وأصلح منه الكنافة ، فيبسط الرغيف من ذلك الخبز ، ويجعل فيه السكر واللوز المعجون ،

---

(١) أوقيتا : اوقيتان – س – اوقيتين – آ ، مسموط (الأولى) : ناقص – آ .

(٤) رطلا : رطلين .

(٥) ويحرك : يحرك – آ ، عليها : أي على الحلوى .

(٦) مدقوق ناعما : وردتا بعد « ما ورد » في س ، ناعما : ناعم – آ ، يغطى : تغطى – آ .

(٨) ويقطع : وتقطع – آ ، فإنها : أي فإن هذه الحلوى ، شئت : لاحظ الانتقال من المضارع المبني للمجهول إلى المخاطب ، (٨) وغطها : وعليها – س .
المذكورة : ناقص – آ ، الشعيبية : السبعينية – آ .

(٩) لوزينج : حلاوة لوزينج – م .

(١١) به : ناقص – م ، يرمى : ارم – آ – ارمي – س ، وينزل : وانزله – آ – وحطه – س . عن : على – م .

(١٢) فيوخذ : فهو يوخذ – آ ، (١٣) مسموط : مقشور – س .

(١٤) الرقيق : المرقق – س .

ثم يطوى ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويصف في إناء ، ويخلع الشيرج الطري حسب الحاجة ، ويجعل عليه ، ثم يغمر بالجلاب المذاب بماء الورد ، وينثر عليه السكر والفستق مدقوقين ناعماً ، ويستعمل .

٢٥ — صنف آخر منه

يؤخذ النشا ، يعجن عجناً شديداً ، وكلما اشتد ، يمرق برفق حتى يصير كاللبن الحليب ، ويؤخذ مرآة المنفوش ، تحمى ويقلب عليها بالمقعرة ، ويرفع ،
١٤١ ثم يلف فيه فستق وسكر ومسك وماورد ، ويرص / ويقطع ، ويلقى عليه شيرج حار وجلاب ، وينثر عليه سكر وهذا يؤكل لوقته ، وإذا بات تلف .

٢٦ — أصابع زينب

رطلا دقيق ، يمعك بثلاث أواق شيرج ، ثم يعجن بماء حار ، ويعمل على قصب فارسي ، وينقش ، ويقلى بقصبة ، ثم يخرج ، وينزع القصب منه ، ويحشى سكراً وقلب فستق ومسكا وماء ورد ، ويرمى في العسل ، وينثر عليه سكر.

٢٧ — فالوذج

يحمص اللباب بالشيرج ، ويلقى عليه قليل لبن حليب ، فإذا قارب أن يجف اللبن يعقد بجلاب وعسل نحل ، ويجعل فيه عند نزوله سكر مدقوق وفستق ،

---

(١) ويخلع : ويجعل — م .
(٢) بالجلاب : الجلاب — س .
(٣) مدقوقين : المدقوق — س ، ناعما : ناعم — آ ، ويستعمل : ناقص — س .
(٤) صنف آخر منه : وقد يعمل منه صنف آخر — س .
(٥) يوخذ : وهو ان يوخذ — س . عجنا : عجينا : عجينا — س ، يمرق : يرق — آ .
(٦) ويوخذ : فتوخذ — س ، عليها : عليه — س ، بالمقعرة : بالمقرعة — س ، م .
(٧) ويرص : ويرض — س .
(١٠) رطلا : رطلين — آ — رطل — س ، دقيق : عجين — س ، يمعك : تمعك — ح ، بثلاث : بثلاثة — آ .
(١١) وينقش : وتنقش — م ، (١٢) سكرا : سكر — آ ، قلب : ناقص — آ .
ومسكا : ومسك .
(١٤) يحمص : تحمص — م ، بالشيرج : ناقص — آ ، فاذا : واذا — س .
(١٥) نحل : ناقص — آ ، ويجعل : وتجعل — م .

ويجعل عليه مسك وماورد .

٢٨ — فالوذج يابس

رطل سكر وثلث رطل لوز أو فستق ، يدق ناعماً ، ويطيب بمسك وكافور وماورد ، ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف أوقية ماء ورد بكر وكافور على نار هادية ، ثم يرفع ، فإذا بردت حرارته ، يطرح عليه السكر واللوز
المدقوق ، / ويعجن به ، فإذا احتاج إلى تقوية يزاد لوزا وسكرا ، ويعجن ١٤٢
عجناً قوياً ، ويعمل أوساطاً وتماثيل وغير ذلك ، ويرفع .

٢٩ — المكفن

سكر رطل لوز نصف رطل يسحق ، ويشد بيسير دقيق ، ثم يعجن دقيق آخر لكل رطل ثلاث أواق شيرج ، وما يحتاج من الماورد ، ويقطع ، ويحشى ، ويقلى بنار هادية ، ويحط في جلاب ، ويذر عليه سكر .

٣٠ — مكفن أجود منه

جزء سكر وثلث جزء قلب فستق أو لوز ، يدق الجميع ، ويعجن بماورد ومسك عجناً قوياً ، ويرمى في الدست أوقية شيرج ، ويحل نصف رطل سكر جلاباً ، فإذا غلى الشيرج يطرح عليه ثلث الجلاب ، ويواصل تحريكه ، ويطرح عليه نشا محلول بماء ، ولايحرك حتى يقارب الانعقاد ، ويسقى بقية الجلاب ،

---

(١) يجعل عليه : ناقص — آ .

(٣) أو فستق : وفستق — س .

(٤) بنصف اوقيه ما ورد : في ما ورد نصف اوقية — س ، بكر وكافور : ناقص — ح ، ط ، س .

(٥) فاذا : فان — آ .

(٦) لوزا وسكرا : سكرا أو لوزا — س ، (٧) اوساطا : أوساط — ط .
ويرفع : ناقص — آ .

(٨) المكفن : عمل مكفن — م .

(٩) لوز . . . رطل (الثانية) : ناقص — م .

(١٠) الماورد : الما ويمد — س ، (١١) ويحط : وينط — س .

ويحرك ، ويقلب على بلاطة ناعمة حتّى يبرد ، ويبسط ، ويقطع ناعماً صغاراً على قدر اللقم ، ثم يجعل عليها شيء من ذلك السكر واللوز والفستق المعجون ،
١٤٣ ويلف على هيئة الأوساط ، ويذر عليه سكر ، / ويطيب ، ويرفع .

٣١ — مشبك

جزء نشا وجزءا عجين مختمر ، يخلطان ويمرقان بماء حار حتّى يصير كعجين البر ، ويختبر بأن يلقى منه في شيرج وهو يغلي ، فإن طلع وفاش وإلا زده خميراً ، فإذا اختبرته فخذ جوزة هندية مثقوب أسفلها ، وضع أصبعك في الثقب، واملأها من هذا العجين ، واجعل الشيرج في الدست ، فإذا غلي فأزل أصبعك عن البخش ، وحرك يدك ، فإنه يتشكل منه حلق مشبكة ، فارفعها ، وضعها في جلاب .

٣٢ — قاهرية

جزءا سكر وجزء فستق يسحقان ناعماً ، ويعجنان بما ورد ومسك ، ويجعل فيه ثلثه دقيقاً ، ويعمل منه حلق وأقراص ، ويترك ليلة على الطبق ليجف، ويؤخذ جزءا دقيق وجزء نشا،ويعجن أقوى من عجين المشبك قليلا،ثم يغمس الحلق

---

(١) ويحرك : ناقص — آ .
ناعما : ناقص — آ ، (٢) اللقم : الفم — آ ، ثم يجعل : ويجعل — م ، شيء : شيئا — آ .
(٣) ويطيب : مطيب — س .
(٥) وجزءا : وجزءين ، ويخلطان ويمرقان : يخلطا ويمرقا ، يصير : أي يصير ذلك العجين أو الخليط أو ماشابه ذلك ، وعلى هذا ساغ له إفراد الفعل ، وإلا فقد كان السياق يقتضي تثنيته قياساً على يخلطان ويمرقان ، كعجين البر : العجين اكثر — آ .
(٦) يغلي : مغلي — س ، زده : لاحظ الانتقال من المبني للمجهول إلى المخاطب ، (٧) اختبرته : اختبزته — س . مثقوب : مبخوش — آ ، في الثقب : على البخش — آ ، من هذا العجين : عجينا — آ .
(٨) فازل : ازل — آ ، اصبعك عن : يدك من — س .
(٩) يتشكل : يتشبك — ط ، م ، فارفعها : ناقص — م ، وضعها : فضعها — م .
(١٢) جزءا : جزءين ، يسحقان : يسحقا — س ، ح ، ط — مسحوقا — م ، ويعجنان : ويعجنا — آ — ويعجن — س ، ومسك : ناقص — آ ، (١٣) ويجعل فيه : أي في هذا العجين أو ما شابه ذلك .
ثلثه . . . حلق : ثمنه دقيق ثم يعمل منه حلوا — س ، ويعمل : ونعمل — ط .
(١٤) جزءا : جزءين ، وجزء نشا : وجريشا — س ، عجين : ناقص — آ ، الحلق : ناقص — س .

في العجين ، ويقلى ، ويلقى في الجلاب السخن المخلوط بعسل ، ويرفع .

٣٣ – حلوى عجمية

دقيق ناعم جداً ومثله شيرج ومثله عسل نحل ، وصورة العمل : أن يغلى الشيرج على نار فحم حتى يقوى / غليانه ، ويذر فيه الدقيق ، ويحرك ، ١٤٤ وعلامة جودة تحميصه : أن ينقط من العسل نقطة عليه ، فإن فاش فقد انتهى إلى حده ، فإذا انتهى إلى حده ، وفاحت رائحته ، يكون العسل على نار أخرى بعد إزالة وسخه ، ويوضع فيه زعفران ، فإذا غلى يصب على الدقيق ، ويحرك ، ويلقى فيه الفستق أو اللوز المصبوغ ، ويغمر ساعة جيدة ، بحيث لا يخرج بخاره ، ويكشف ، ويطيب بما ورد ومسك ، ويذر عليه سكر ، ويضاف إليه حب خشخاش منقى ، ويرفع .

٣٤ – سمك وأقراص

سكر رطل ونصف لوز نصف رطل مقشور ، يدق ناعماً ، ويطيب بيسير من المسك ، ويؤخذ نصف رطل عسل نحل ، فيجعل في الدست مع أوقية ما ورد حتى يغلي ، وتنزع رغوته ، ثم يؤخذ أوقية نشا ، يحل بما ورد ، ويجعل على العسل ، ويحرك ساعة حتى يصير له قوام ، ثم يلقى عليه السكر واللوز المدقوق ،

---

(١) ويلقى : ناقص – س ، م .

(٢) عجمية : اعجميه – ح ، ط .

(٤) ويذر فيه : وتذر عليه – س .

(٥) إلى حده : ناقص – آ .

(٧) يصب : تصبه – آ .

(٨) او اللوز المصبوغ : المصبوغ واللوز – س .

(٩) يضاف إليه حب ، منقى : ناقص – آ .

(١٢) نصف (الثانية) : ناقص – ط ، مقشور : يقشر اللوز و – آ ، (١٣) بيسير من : بقليل – آ . فيجعل : يجعل – آ ، وتنزع : وينزع – م .

(١٤) يوخذ : ناقص – آ .

ويضرب بإسطام ضرباً قوياً حتّى ينعقد ، ثم ينزل عن / النار ، ويترك على بلاطة ناعمة حتّى تفتر حرارته ، ويعمل منه سمك وأقراص وغير ذلك في قوالب منقوشة ، ويذر عليه السكر والفستق المدقوقين ناعماً ، ويصبغ السمك بيسير زعفران مندى بماء ورد ، ويرفع .

٦٥/وح

٣٥ – [صفة للاوزينج الهش
الذي أكلته عند المولى مجد الدين معالى بمصر

يؤخذ عشرة أواقي لوزمسموط مجفف على نار هاديةحتّى يمكن سحقهناعماً، ثم يحل رطل سكر ، ويؤخذ له قوام قوي ، ويساط على النار ، ويعلف اللوز ، ويطيب ، ويرمى على بلاطة ، ويقطع شوابير ، وعيار جلاّبه : أنك إذا أقلبته من المقعرة ، ينزل كأنه ورق ، واللوز يجفف على النار ، ويستعمل .]

٣٦ – زلابية محشوة

يعجن الدقيق صلبا بخميرة ، ويبسط ، ويحشى بارز وسكر ، ويطيب بما ورد ومسك وكافور ، ويشكل في القالب على أي صورة شئت ، ثم يترك ساعة حتّى يجف ، ويغمس في عجين الزلابية ، ثم يلقى في الشيرج الطري ، ويقلى، ويطرح في الجلاب ، ويرفع بعد أن يذر عليه سكر .

---

(١) قويا : جيدا – س .
(٢) ناعمه : ناقص – آ ، تفتر : تقر – س .
(٣) عليه : عليها – س .
المدقوقين : المدقوق – س ، بيسير : بقليل – م .
(٥) صفة اللوزينج الهش : كلها غير واردة في س .
(٦) الذي : ناقص – م .
(٧) مجفف : محمص – ط .
(١٠) المقعرة : المقرعة – م .
(١١) واللوز : اللوز – م .
(١٢) صلبا ، ويبسط : ناقص – آ ، بلوز : لوز – س ، ويطيب : مطيب – س .
(١٣) ويشكل : وتشكله – آ – ويشكله – س ، يترك : تتركه – س .
(١٤) ويغمس : وتغمسه – س – ويغمسه – ح ، م – وتغمسه – ط ، في (الثانية) : ناقص – س .
(١٥) بعد أن يذر عليه سكر : ويرمد بسكر – س .

٣٧ – هريسة فستق

لباب خبز بايت منزل من منخل ، يلقى في الدست ، ويرمى عليه شيرج ،
ويسقى حتّى يكتفي ، ويقذف الشيرج ، ثم يعطى رطل جلاب ورطل عسل نحل
محلولين كل واحد بمفرده . أول ما يسقى الجلاب ثم العسل ، ويحرك ، ويلقى
فيه نصف رطل فستق ، وتؤخذ صدور الدجاج ، تغسل بالماء ورد ، ويلقى فيه
لكل رطل صدور / خمس دجاجات ، ثم يرمى العسل عليها بعد الصدور ١٤٦
حتّى تقوى ، ويصير لها شعرة ، ثم يرمى الفستق ، وتدار مثل الصابونية ، وإن
اصفرت تصبغ بالسلق المقطوع أو النيل في الشيرج ، وتطيب ، وترفع ، ويذر
عليها سكر مطيب ، ولتكن صدور الدجاج مصلوقة منسولة .

٣٨ – أقراص مكللة

هي أقراص على هيئة الخشكنانج وحشوه، لكنها إذا خرجت من الفرن حارة ، يكون قد أخذ نصف رطل سكر ، ويذر على جلاب ، ولايزال حتّى يصير له قوام ، ويفرغ في إناء ، ويغمس فيه تلك الأقراص ، وهو يحمل عليها، ويذر عليها سكر مدقوق مطيب .

٣٩ – قطايف محشوة

---

(٣) يكتفي : تكتفي – م .

(٤) ويحرك : وينزل – آ .

(٥) وتوخذ : ويوخذ – ح ، م ، تغسل : يغسل – ح ، م .

(٧) تقوى ويصير : يقوى وتصير – م ، لها : له – آ .

وتدار : ويدار – م .

(٨) او النيل : والنيل – م ، وتطيب : ويطيب – م ، وترفع : ويرفع م ، ط ، ويذر . . .

(٩) منسوله : ناقص – آ .

(١٢) يكون قد اخذ : تكون قد أخذت .

(١٣) في : فيه – س ، يحمل : يحمد – س ، عليها (الثانية) : عليه – س .

(١٥) محشوه : المحشي – س .

هي أن تطرح مطاولة ، وتحشى بفستق أو لوز وسكر ومساك وماورد مجبول بيسير جلاب أو عسل أو بهما جميعاً ، فإذا حشيت ولفت ، رصت ، وألقي عليها الشيرج والجلاب القوي والفستق صحيح مسموط وبندق محمص ومثلهم
١٤٧ مرتان سكر ، وقد يعجن بعسل نحل ، وقد يضاف إليه / ثمن السكر دقيق غير محمص ومسك وما ورد ، وهذا يصلح أن يكون حشواً للمقلي منه ، يحشى ، ويختم بعجين ، ويقلى ، وينزل في جلاب أو عسل .

وعيار عجين القطايف : أن يعجن الفطير ناحية ، ثم يمرق الفطير بماء حار ويسير بورق أو نطرون مشوي ، وهو الابزار عندهم ، ويلقى من الخمير على الفطير ، ويحرك ساعة ، فإذا طلع جيداً ، وإلا يزاد خميراً مبزراً بالأبزار المذكورة ، وخبز الكنافة فطير بلا خمير .

٤٠ — الشهدة

ينخل الدقيق السميذ بمنخل صفيق ، ويلت بشيرج لتاً جيداً ، ويعجن بماء قدر حاجته ، ويترك ساعة ، ثم تفتح فطيرة شبراً في شبر . ويؤخذ لوز وسكر

---

(١) هي : وهو — س ، تطرح : يطرح — س ، مطاولة : مطاولا — س ، وتحشى : ويحشى — س ، بفستق : فستق — آ .

(٢) حشيت : حشي — س ، ولفت : ولف — س ، رصت : رص — س ، (٣) عليها : عليه — س .

(٨) صحيح : صحاحا — س ، ومثلهم : لم نصححها إذا لم نتأكد من عود الضمير، فهل ياترى يعود إلى الجميع : الشيرج والجلاب والفستق، والبندق أم إلى الفستق والبندق فحسب وهو الذي نرجحه ،(٤) مرتان : مرتين . إليه : إليهم — س ، (٥) ومسك : ناقص — آ.
ان : ناقص — س ، حشواً : حشوه — م — حشو — باقي النسخ ، للمقلي : المقلو — آ ،(٦)وينزل : ويترك — س .

(٧) الفطير : بالخمير — آ .

(٨) مشوي : او مشوي — س ، الابزار . . . بلا خمير ، في آخر الوصفة ناقص — آ ، ويختلف بعد ذلك ترتيب الوصفات (راجع المقدمة) .

(١١) الشهدة : عمل الشهدة — م .

(١٢) الدقيق : ناقص — آ .

(١٣) تفتح : يفتح ، فطيرة : فطيره : فطير — م ، شبرا : شبر — آ ، لوز وسكر : ناقص — س وكتب الناسخ بدلا منها : كذا ثم ضرب عليها بخط خفيف فكأنه أدرك أن هنا نقصاً ثم ضرب صفحاً عنه .

نصفان بالسوية مسحوقين ، وتملأ به وتغطى بأخرى ، ويظفر من دايرها ، وتوضع في التنور حتى تنضج من الوجهين ، فتجعل في جام ، ويصب عليها عسل نحل مصفى معقود ، وينثر عليها سكر وفستق مطيب بمسك وما ورد .

٤١ – أقراص مكرورة

دقيق سميذ يعجن رقيقاً متوسطاً ، / ويترك حتى يختمر ، ويؤخذ ١٤٨
رطل سكر وثلث رطل فستق أو لوز ، فيدقان ، ويعجنان بما ورد وجلاب عجناً قوياً ، ويعمل أقراصاً ، ويلبس من ذلك العجين ، ويقلى ، ويخرج ، ثم يغمس في الجلاب ، ويرمد في السكر ، ثم يعاد الى العجين ، ويقلى ، ويخرج ، يغمس في الجلاب ، ويرمد بالسكر كذلك ثلاث مرات ، ثم يذر عليه سكر ، ويرفع .

٤٢ – أقراص مكللة

حلوى قوية النار ، تقطع شوابير مثل السنبوسك ، وتعمل في خمير قطايف ، وتقلى بالشيرج ، وتلقى في الجلاب والمسك والماورد .

٤٣ – أقراص ساذجة

يسحق النشا ويعجن بخمير ، فإذا اختمر ، يعمل أقراصاً ، ويقلى ،

---

(١) نصفان : نصفين ، مسحوقين : حال ، وتملا : اي الفطيره – ويملا – س ، م ، وتغطى بأخرى : ناقص – س ، من : ناقص – آ ، وتوضع : ويوضع – م .
(٢) تنضج – ينضج – س ، م .
عليها : عليه – س .
(٤) أقراص : عمل اقراص – م .
(٦) فيدقان : يدقان – آ ، وجلاب : غير واضحة في ط ، (٧) ويعمل : ويعمل منه – م .
من ذلك : بياض – ط ، ويخرج : ناقص – آ ، ثم يغمس : فيغمس – س ، (٨) ويرمد : ويزيد – آ ، في السكر : بالسكر – س .
يعاد إلى : يه ... ط ، العجين : عجين – ط ، يغمس : فيغمس – س ، (٩) ويرمد : ويزيد – آ ، ثلاث : ...ث – ط .
عليه : عليها – آ ، ويرفع : وترفع – ح ، م .
(١١) تقطع : مقطع – آ ، وتعمل : ويعمل – آ ، (١٢) وتقلى : ويقلى – ط ، م .
وتلقى : ويلقى – آ .
(١٤) يسحق : يوخذ – آ ، بخمير : ناقص – س .

ويترل في جلاب ، ويذر عليه سكر .

٤٤ – لقم القاضي

يعجن رطل دقيق بأوقيتي شيرج وأوقية ماء أو أزيد قليلاً بحسب حاجته ، فإذا اختمر يؤخذ سكر وفستق أو لوز مدقوقين ، الثلثان سكر ، والثلث فستق
١٤٩ ناعماً ، ويعجن بما ورد ومسك أو الجلاب والمسك ، ويعمل منه لقمة حسب / الإرادة ، ويلبس من ذلك العجين خفيفا ، ويقلى في الشيرج ، ويغمس في الجلاب ، وينشف ، ويرمد في السكر المطيب ، ويرفع .

٤٥ – الدنف

يؤخذ الجلاب ، يمرق ، ثم يوضع عن النار ، ويلقى عليه بياض بيضة ، ويضرب حتى ينقصر ، ويؤخذ لكل رطل منه أوقية فستق أو لوز مسموط وربع أوقية نشا مسحوق ناعماً ، ويخلط ، ويمد بالشوبك ، ويضاف إليه سمسم .

٤٦ – كبا موصلي

يحمص الدقيق بمفرده ، ويبس بدهن ألية حتى يصير كالفلفل ، ثم

---

(٣) بأوقيتي : بأوقتين ، بحسب : قدر – آ .
(٥) أو الجلاب والمسك : ناقص – آ ، منه : ناقص – آ .
(٦) ويلبس : ثم يلبس – آ .
(٧) ويرمد : ويرتد – آ .
(٩) عن : على – س .
(١٠) ينقصر : يتقصر – س .
(١١) ناعما : ناعم – آ ، بالشوبك : بالسويق – س .
(١٢) كبا موصلي : سقط هذا العنوان من آ ، كما سقط من أول الوصفة : « يحمص . . . كالفلفل » منها ، وأما البقية الباقية من : « ثم يحشى . . . الخ » فقد وردت فيها تتمة « قطايف محشوة » الواردة في ص ١٤٦ من س ، ثم إن نسخة ط أعادت كتابتها كاملة في الهامش وإلى جانبها « صح » مع الإشارة إليها في المتن ، ووردت فيها : كيا . وكل اختلاف في روايات ط في هذه الوصفة ، إنما هي عند ورودها تتمة لقطايف محشوة ما عدا : ويبس ، ويعمل .
(١٣) ويبس : ثم يبس – ط ، ثم : وهو – آ .

يحشى به دقيق آخر معجون بلا خمير على هيئة الخضاب ، ويترك بلا غطاء ، ويخبز في التنور أو طابونة ، ويخرج حاراً ، ويعمل فيه عسل نحل ، ويرفع .

٤٧ – قاهرية عال

رطل سكر وربع رطل قلب لوز أو فستق وربع رطل دقيق علامة خاص ، يدق السكر ناعماً ، وينخل من غربال قمح ، وكذلك يفعل بالقلوب ، ثم يخلط ، ويعجن بمقدار أربع أواق شيرج ، وبما يحتاج من ماء الورد المطيب
بالمسك والكافور / ، ثم تهيأ حلق على حسب الإرادة ، ثم يرش دقيق على ١٥٠
لوح خشب ، ثم يجعل عليه الكعك ، ويترك للهواء مقدار يوم وليلة ، ثم يؤخذ إناء ، يجعل فيه مقدار رطل ونصف خميرة طيبة ، وتضرب باليد ضرباً جيداً حتى تعود كعجين الزلابية ، ويجعل فيها درهما نطرون وأوقيتا نشا مسحوق ، ويضرب الكل ضرباً جيداً ، ويلقى فيها بياض بيضتين ثلاثة ، ويضرب حتى يعود كعجين الزلابية ، ويركب الطاجن بالشيرج ، ويغمس الحاق في ذلك العجين ، ثم يقلى ، ويرفع ، ويلقى في العسل ، ويرتب ، ويرش عليه سكر مطيب وفستق مدقوقين .

٤٨ – ارنين

---

(١) الخضاب : العقاب – س .
(٢) حارا : حار – ح ، ط – وهو حار – م ، ويعمل : يعمل – آ .
(٤) قلب : ناقص – آ .
(٦) بمقدار اربع ... ح – ط .
وبما : وما – آ ، ما ورد مطيب : ما و . . . طيب – ط .
(٧) تهيأ : يهيا – س – ويعمل – آ ، دقيق : دهن – آ .
(٨) في الهواء : للهوى – س ، مقدار : ناقص – آ ، يوم : يوما – آ ، يوخذ : ياخذ – س .
(٩) وتضرب باليد : ويضربها بيده – س – وتضربها بيدك – آ ، (١٠) تعود : يعود – م ، ويجعل : ثم يجعل – آ .
درهما : درهمين ، واوقيتا : واوقيتين ، (١١) ضربا : ناقص – س .
ويضرب . . . الزلابية : كتبها ناسخ س ثم ضرب عليها بخط .
(١٣) ويلقى : يلقى – س ، ويرتب : ناقص – آ ، عليه : عليها – س .
(١٤) مدقوقين : مدقوق – س .
(١٥) ارنين : ازبين – ح ، ط والأمر نفسه ورد في السياق – ارتبين – م والأمر نفسه ورد في السياق .

يؤخذ الدقيق العال ، يجعل على كل رطل أربع أواق شيرج وأوقية
سمسم وكف فستق ولوز ، فإذا اختمر يعمل منه أقراص ، ويخبز حتى يحمر ،
وهو خبز الأبازير . وإن أريد أن يعمل منه ارنين ، فإذا اختمر ، يؤخذ قالب
مدور ، ويعمل من العجين قرص لطيف على قدر القالب ، ويملأ من السكر
١٥١ والفستق أو اللوز المدقوق ، / ويكون السكر جزءين والفستق أو اللوز جزء ،
ويكون قد طيب بماء ورد ومسك وكافور ، ويسدّ رأسه سداً محكماً ، ثم يجعل في
الفرن ، فإذا تورد يخرج ، ومن الناس من يعجن التمر بالشيرج ، ويخرج نواه ،
ويجعل فيه شيئاً من الأفاوية ، ويجعله حشواً لتلك الأقراص .

٤٩ — رطب معسل

يؤخذ الرطب الجني ، يبسط في الظل والهواء يومين ، ثم ينزع نواة من
أسفله بمسلة أو عود محدد ، ويجعل بدل كل نواة لوزة حلوة مقشورة ، ويؤخذ
لكل خمسة أرطال رطب عشرة أرطال عسل نحل ، يحل بأوقية ماء ورد ، ويرفع
على النار ، وتنزع رغوته ، ثم يصبغ بنصف درهم زعفران ، ويطرح الرطب
فيه ، فإذا غلى يحرك تحريكا خفيفاً بحيث يشرب العسل ، ثم ينزل عن النار ، ويبسط
طبق مليح ، فإذا فترت حرارته ، ينثر عليه سكر مدقوق ناعماً مطيب ، ومن
١٥٢ أراده للحرارة ، كان بالمسك والسنبل وشيء من الأفاوية ومن أراده للتبريد،/طيّبه

---

(٢) يعمل : اعمل — س ، أقراص : اقراصا — س .
(٣) اردت : اريد ، أن : ناقص — آ ، يعمل : تعمل .
(٤) قرص لطيف : اقراصا لطافا — س — قرصا لطيفا — آ ، (٥) أو اللوز : واللوز — س .
ويكون السكر جزءين والفستق أو اللوز جزء : ثلاثا أعني جزءين سكر وجزء قلب — س .
(٦) رأسه : رأسها .
(٨) شيئا : شيء — س ، ويجعله : وتجعله — م ، حشوا لتلك : حشو تلك — آ .
(١٠) يؤخذ : ناقص — س ، يبسط : . . . ط — ط ، (١١) اسفله : اصله — م .
بمسله أو عود محدد : بعود محدود أو مسله — س ، بمسله : بمسلـ . . . — ط ، حلوه : ناقص — آ .
(١٢) رطب : ناقص — س ، (١٣) وتنزع : وينزع — م .
(١٥) مليح : ناقص — آ ، فترت : قرت — س .
ومن : فن — آ ، (١٦) بالمسك : المسك — آ ، طيبه : ناقص — م .

بكافور وشيء من خشخاش ، ويرفع في أواني الزجاج ، ولايستعمل إلا في برد الزمان وانقضاء الرطب .

٥٠ – رطب في غير أوانه

خرقة بطانة تبل بماء ، وتعصر ، ويلف فيها التمر الصحيح ليلة ، ثم يؤخذ نعارة جديدة ، تملأ بماء تلك الليلة ، ثم تصبح تفرغ ويلقى فيها الرطب ليلة أخرى ، يصبح مليحاً .

٥١ – نوع آخر منه

يؤخذ القصب الكبار ، التمر الذي لم تذهب أقماعه ، قدر الحاجة ، ينقع في ماء حار ساعة ، ثم يغسل ، ويبسط حتّى ينشف ، وتؤخذ بطيخة خضراء ، يقور رأسها قدر نزول اليد ، ويخرج ما في باطنها من اللب ، وينقع القصب فيها ، ويغطى ، ويترك يوماً ، ويتفقد إلى أن ينضج ، فيخرج ، ويوضع على طبق مشبك ، ثم يصف ، ويرش عليه سكر وماء ورد وشيرج طري .

٥٢ – تمر ملوز

يغسل القصب ، أو التمر العراقي بالماء الحار ، ويزال نواه ، ويعوض

---

(٢) وانقضاء : وانفصال –س

(٣) رطب عمل رطب – م .

(٥) يوخذ نعاره جديده : بياض – ط .

تملا : تبل – آ ، تلك – ناقص – آ ، تفرع : تزيل ماءها – س ، ويلقى : ويعمل – آ ، الرطب – التمر – آ ، (٦) مليحا : بياض – ط .

(٧) منه : مليحا – م .

(٨) التمر : ناقص – آ ، أقماعه قدر : أقما . . . ر ، – ط .

(٩) يبسط حتّى : ناقص – آ ، وتوخذ : ويوخذ – م ، (١٠) يقور : تقور – م .
ويخرج : وتخرج – م ، وينقع : ويضع – آ

(١١) فيخرج يخرج آ ، (١٢) ثم يصف - ناقص– آ .
طري : ناقص – س .

(١٤) أو التمر : ناقص – آ .

١٥٣ بلوز أو فستق ، ويغلى الخل والعسل ، وتقطف / رغوتهما ، ثم يرمى فيه التمر ، فإذا غلى غلية واحدة ، يترك حتى يبرد ، ويصبغ بزعفران ، ويطيب بمسك وماء ورد ، ويكون له قوام جيد ، فإنه مليح .

٥٣ – شوابير مقلى

يؤخذ مقلى نحاس مبيض قائم الجانب ، يوضع فيه أوقيتا شيرج ، فإذا غلى : يطرح عليه ثلاث أواق عسل نحل ، ثم يؤخذ نصف رطل سميذ ، فيخلط به من اللوز والفستق والبندق المقشر المدقوق متوسطا قدر أوقية ونصف ، وسكر مدقوق ناعم قدر أوقيتين ، ثم يذر على العسل ، ويحرك حتى ينعقد ، وتفوح رائحته ، وإن احتاج إلى تقوية ، يزاد من هذا الدقيق الموصوف ، ويصبغ بقليل زعفران مداف بماء ورد ، ويرفع ، ويبسط على بلاطة ناعمة ، ويقطع شوابير ، ويغمس في الجلاب ، ويرمد بسكر مطيب ، ويرفع .

٥٤ – بسيسة

يؤخذ لباب خبز بايت ، يخرج من غربال ، ويبس باليد ، حتى يصير
١٥٤ كالخشخاش ، ويكون لكل رطل أوقية شيرج مغلي على النار ، / ويمعك به معكاً شديداً ، ويذر عليه أوقية سكر مدقوق ناعما ، وثلث أوقية خشخاش ،

---

(١) وتقطف رغوتهما : وتنضف رغوته – آ ، (٢) غلية : غلوتين – آ ، واحدة : ناقص – آ ، يترك – ترك – آ .
(٣) له : كله – س ، فانه : ناقص – س .
(٤) شوابير : عمل شوابير – م ، مقلى : ناقص – آ .
(٥) يوخذ : ناقص – آ ، يوضع : يطرح – آ ، اوقيتا : أوقيتين ، فاذا : واذا – س .
(٧) ونصف : ناقص – آ ، (٨) ناعم قدر : ناقص – س .
ينعقد – يعقد – آ ، يزاد : زاده – س – زياده – آ .
بقليل : ناقص – آ ، (١٠) مداف : مذاب – آ .
(١١) ويرمد بسكر : وتزيد سكر – آ . ويرفع : ناقص – م .
(١٢) بسيسه : عمل بسيسه – م .
(١٤) اوقيه : اوقيتين – آ ، مغلي : يغلى – آ ، معكا شديدا : ه ... يدا – ط ،(١٥) شديدا : جيدا – س .
ناعما : ناعم – آ ، خشخاش و : بياض – ط .

ويسير سمسم محمص ، ويخلط به في صحن أو في طبق ، وإن احتاج إلى زيادة حلاوة يذر عليه نصف أوقية سكر وقلب فستق ، ويرفع . وأخبرني عدل ثقة ، أنهُ إذا أخذ الفريك الأخضر ، فجعل في قدر ثم غطي ، وطين عليه ، وترك في نار دمس ساعة لطيفة بحيث يعرق ، ثم أخرج ، وبسط حتى يجف ، ثم طحن ، وعمل فطيراً ، وعملت منه بسيسة ، فإنها تأتي في غاية اللذة ، والشرط أن يفرك من السنبل ، ويعمل به كذلك من قبل أن تمسه النار .

٥٥ — قاروت

سميذ وملح محمص مطحون وأرز مطحون أجزاء سواء ، يعجن الجميع بدهن الألية وشيرج وسمن ، وإذا حمص يكون العسل حاراً ، يلقى عليه الدقيق المحمص ، ويلقى معه سكر خوزي أصابع ولوز مصبوغ بزعفران وبندق محمص ،
والأرز بمفرده إذا غسل ، وطحن ، وقلي بسمن ، ثم نشف ، وطحن / ١٥٥
ثانية ، ويضاف إليه وزنه سكر ، ويلت بيسير سمن يأتي مليحاً . وإذا أخذ الأرز المغسول ، طحن ، وحمص بدهن ألية أو بسمن ، ويغلى عسل ، وتقطف رغوته ،

---

(١) في : ناقص — آ ، وان : فان — آ ، زيادة حلاوة يذر : قليل عسل فاضل ويذر - س ، زياده : بياض — ط .

(٢) واخبرني : واخرى — م ثقه : ناقص — آ ، (٣) انه اذا اخذ : ان — آ ، فجعل : يجعل — آ وقد وردت الأفعال التالية كلها في هذه الوصفة في صيغة المضارع في آ .

غطي و : ناقص — آ ، (٤) يعرق : يغرف — م .

(٥) فطيرا وعملت : منه فطاير ثم عملت — آ .

يفرك من السنبل : تفركه من سنبله — س ، (٦) قبل : غير — س .

(٧) قاروت : قاووت — ح ، ط — عمل قاووت — م .

(٨) وملح محمص مطحون : وقمح يحمص ويطحن — س ، (٩) بدهن : ويدهن — س .

(٩) واذا : فاذا — آ ، يلقى عليه : يلقيه على — س ، ويلقى معه : ويرمى فيه — آ .

خوزي : خورى — س ، م .

(١١) نشف : جفف — آ ، ثانية : ناقص — آ ، ويضاف : مضافا — س — يضاف — م ، وزنه : بوزنه — آ .

(١٣) المغسول طحن : المطحون وغسل — س .

بسمن ويغلى : سمن ثم يغلى — آ ، سكر ويرمى فيه . . . ويرمى فيه : ناقص — م .

ويجعل فيه سكر ، ويرمى فيه الأرز حتى ينضج ، ويرمى فيه قلب فستق وقلب بندق وقلب لوز وخميرة تفاح وخميرة ليمون وأقراص ليمون ، ويطيب ، ويرفع.

٥٦ — خشكنانج وبسندود

يؤخذ الدقيق الفائق ، يجعل على كل رطل منه أوقيتا شيرج ، ويعجن عجنا قوياً بيسير ماء ، ولايعمل فيه خميرة ، ثم يقرص لوقته مستطيلا ، ويجعل فيه السكر واللوز المدقوقان ناعماً ، ويكون مطيباً ظاهر القلوب حسب الإرادة ، وليكن السكر أربعة أجزاء واللوز جزءين ، ودقيق عال جزءاً والطيب قدر الإرادة ، ويجمع على الحشو ، ويخبز في الفرن ، ومن أراده بحلوى حشاه ، وقلاه ، وغمسه في جلاب .

وأما البسندود فهو عجين الخشكنانج ، يعمل قرصاً ويبخش لئلا ينفر ، ويخبز في / الفرن ، ويجعل بين كل قرصين حلوى ساذجة ، ولا بأس أن يكون فيها لوز أو فستق .

فصل

في

(٢) تفاح : فقاع — م .
ويطيب ويرفع : ويرفع ويطيب — س .
(٣) خشكنانج : عمل خشكنانج — م .
(٤) يجعل : يعمل — م ، أوقيتا : أوقيتين .
(٦) فيه خميره : فيـ — ط .
المدقوقان : المدقوقتين — ح ، م — المدقوق — س — . . . ين — ط ، القلوب : الطيب — س .
(٧) وليكن : وليكون — س — وليـ . . . ن — ط ، اربعة اجزاء واللوز جزءين : قدر اللوز مرتين — آ ، جزءين : جزءان — س ، جزءاً : جزء — آ .
(٨) ومن : من — آ ، أراده : لاحظ الانتقال من المضارع إلى الماضي ، بحلوى : حلوى — آ .
(١٠) فهو : وهو — آ .
ينفر : ينفرد — س ، (١١) ياس : باس بها — س .
(١٢) فيها : بها — س ، أو فستق : وفستق — س .

المخبوزات

من الكتاب

نبتدئ بالساذج . وهو الذي يؤكل به كل شيء ، وهو أنواع :

١ – الأول

الكعك

وهو ألـــوان :

الأول

يؤخذ لكل رطل دقيق أربع أواق شيرج ، وإن شئت أن تعمل معه دهن
ألية ، فتنقص من الشيرج ، وتعمل عوضه دهناً ، يلت به الدقيق ، بحيث تختلط
أجزاؤه ، ويدق له شيبة عجوز التي تسمى الأشنة ، تبل بماء ، وتعصر منه ،
وتدق حتى تصير كالمرهم ، فإنها إذا بلت يسهل دقها ، وقليل من حلبة أيضاً ،
ومصطكا يدق معها قدر ما تريد ، ويرمى على الدقيق آنيسون محمص وحبة سوداء
وكزبرة يابسة صحاح وسمسم مقشور ، ويعجن بلبن حليب وخميرة ، ويعرك
عركا جيداً ، ويترك حتى يختمر جيداً ، ويعمل منه كعك لطاف ، ويذر على وجهه
من الأبزار التي ذكرت في جوفه ، ويخبز ، / ويترك الخباز يعمل على وجهه ١٥٧
بياض بيض وعســل وخشخاش ، ويقمــره تقميراً جيــداً ، ويؤكل ، وإن
أريد أصفر . يعمل في اللبن الحليب قبل العجن ورس مدقوق منخول ناعما ،

---

(٣) نبتدئ : يبدا – س ، وهو : ناقص – آ .

(٨) شيرج – سمن – آ ، شئت : انتقال من المضارع إلى الماضي ثم عودة إلى المضارع .

(٩) الشيرج : السمن – آ ، دهنا : دهن – ح ، ط – دهن اليه – م ، يلت : ويلت – س .
تختلط : يختلط – م ، (١٠) تبل : وتبل – س ، منه : من الماء – آ .

(١١) وتدق : ويدق – س .

(١٢) ويرمى : ثم يرمى – آ .

(١٣) ويعجن بلبن حليب : ولبن حليب يعجن به – س .

(١٤) على وجهه : عليه – آ ، (١٧) التي ذكرت : الذي ذكر ، في جوفه ويخبز : ناقص – آ .
ويترك : وينزل من غربال – م .

(١٧) أصفر يعمل : بياض – ط ، ناعماً : ناعم – س – بياض – ط .

والسياقة سياقته ، فإنه يجي مليحاً غاية .

الثاني

وهو ظريف هش ، ويسمى مفخرا ، يذوب في الفم :

يعجن العجين والأبزار كما ذكرنا ، ويخلى حتى يصير خميرا ، ثم يعمل منه كعك كما ذكرنا ، ثم يؤخذ دست ، ويجعل ملؤه ماء ، ويغلى غليانا قويا ، فإذا غلى يجعل الكعك في نشابة ، وتحط في الماء ، وترفع ، تحط في طبق ، ويعمل بالجميع كذلك ؛ ويخبز في الفرن ، فإنه يجي مليحا ، وهو غريب في نوعه .

الثالث

كعك كانت تعمله الحافظية جارية الملك العادل الكبير .

يؤخذ السميذ ، يرش عليه ماء حار من العشا ، ويترك بحيث أن لايبتل كثيراً ، ومن باكر يعجن بدهن لوز حلو ولبن حليب وخميرة ، لكل رطل دقيق نصف رطل دهن لوز ، ويعمل كعكا رقاقاً ، ويخبز ، فإنه يجي طيباً ، وهذا
١٥٨ جميعه ، من أراد أن يعمل عوض الكعك / كليجا ، فإنه يدخل في بابه .

٢ — النوع الثاني

خبز تنوري

(١) والسياقة : ياقة — ط ، غاية : ناقص — س .
(٣) ظريف هش : ظريف . . . ب — ط ، ويسمى مفخرا : ناقص — آ .
(٤) والابزار : ناقص — س .
يصير : يشبع — س .
(٥) ويغلي : ويغليه — س — وتغليه — ح ، م — ويغليه — ط ،(٦) يجعل : وتجعل — م . وتحط : وتحطها — م — ويحطها — ح ويرفعها — س .
(٧) وترفع : وترفعها — م — ويرفعها — س — ويرفعها — ح ، ط ، تحط : وتحطها — م — يحطها — ح ، ط — ناقص — س ، ويعمل : وتعمل — م ، (٧) بالجميع : الجميع — م .
(٩) كانت : التي كانت — م .
(١٠) يبتل : يبل — آ .
(١١) وخميرة . . . دهن : ناقص — س .
(١٢) طيبا : مليحا — آ ، عوض الكعك : معه — آ .

وهو صنفان :

الأول

يؤخذ الدقيق المثلث ، يجعل فيه الحلبة والشيبة والخميرة والأبزار المذكورة في الكعك ، ويعجن بلبن حليب ، ولكل رطل دقيق أوقية سمن ، تجعل في اللبن الحليب ، ويعجن به الخبز ، ويفرك جيداً ، ويترك حتى يأخذ حده من الخمير ، ويبسط في التنور ، فإنه يأتي مليحاً .

الثاني

تنوري أيضاً بجبن خيسي

يؤخذ دقيق مثلث ، لكل رطل دقيق عشرون بيضة ، تفقس في الدقيق ، وتلت به ، ثم يجعل فيه الأبزار ، ويعجن بلبن حليب ، ويكون الجبن الخيسي الذي يقلى مقطعاً صغاراً قدر أصبع وأقل وأكثر بقليل ، ويعجن فيه كراويا صحاح أرغفة مبسوطة ، ويترك حتى يختمر ، ويخبز ، فإنه يجي مليحاً جداً .

٣ ــ الثالث

خبز فرني مرقد

السياقة سياقته ، وإنما إذا عجن العجين باللبن الحليب ، يجعل عليه لحاف طاقتين ، ويغطى حتى يأخذ حده من الخمير ، ويصير رفخاً ، ويخبز في الفرن ،

---

(٣) المذكورة : المذكور – ح ، ولكل : لكل – س .
(٤) تجعل : وتجعل – س – يحل – م ، (٥) ويفرك : ويعدل – آ .
(٦) فانه : ناقص – آ .
(٨) بجبن : يعجن بجبن – م .
(٩) عشرون : عشرين – آ .
تفقس : وتفقس – س ، (١٠) وتلت : وتلته . ويعجن بلبن : لبن – ط .
الخيسي : بالخيسي – س ،(١١) مقطعا صغارا : يقطع قصارا – آ ، قدر اصبع : بياض في ط ، بقليل : ناقص – آ .
صحاح . . . ويخبز : ناقص – س ، (١٢) مبسوطة : مبسو ...– ط .
(١٥) سياقته : السياقه – س ، الحليب : ناقص – س، (١٦) ويغطى : ينطى – م .
ويخبز يخبز – آ .

١٥٩ ويحبس وهذا الخبز كلما زاد عركه / زاد حسنه ولبابه ولايدخل فيه البيض ولا الجبن إلا مثل ما ذكرنا أولاً .

٤ – الرابع

خبز ببيض

تعمله الإفرنج والأرمن ويسمى أفلاغون .

يؤخذ دقيق مثلث ، يعجن بسمن مثـــل عجين الكعك ، ويخمر ويعمل منه قرص عالي الحافة رفخ ، ثم يؤخذ بيض ، يفقس في زبدية ، ويقلب عليه قليل ملح مدقوق وزنجبيل وفلفل وسمسم مقشور وشهدانج وآنيسون وكراويا محمصة ويسير من كمون ، الجميع صحيح ، وخشخاش ويخلط في البيض ، ويكون الفلفل كثيرا ، حتى تظهر حرارته ، وأطراف طيب وورق سذاب طري وقطع من جبن مدقوق صغار ، ويجعل في البيض دقيق مثلث بحيث إنه يمتد على القرص ، ويعمل على وجهه زعفران وخشخاش وقلب فستق ، يمد على وجه القرص له ثخانة جيدة ، ويخبز .

٥ – نوع آخر

السياقة سياقته في البيض ، والعجين يعجن بالسمن عجناً قوياً ، ويخمر ،

---

(١) وهذا : وهو – ط . ولا (الأولى) : لا – آ ، (٢) ذكرنا : ذكر – س ، أولا : ناقص – س .
(٤) ببيض : ناقص – ح ، م ووردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .
(٥) افلاغون : افلاعون – س وكتب ناسخ ط فوقها الحرف « ص » مؤكداً على صحتها كما كتب في الهامش « افلاغمون » وفوقها الحرف «خ» مؤكداً على خطئه .
(٦) يوخذ : ناقص – ح ، م وقد وردت في هامش ط والى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن ، عجين : عجن – س ، (٧) عالي : عال – ح ، ط .
الحافة : الحد – س ، ويقلب : ويعمل – س .
(٨) وفلفل : ناقص – آ .
(١٠) تظهر : تطعم – آ .
(١١) من : ناقص – آ صغار : صغاراً – س .
يمتد : يمد – م ، ويعمل : وتعمل – س .
(١٢) يمد : ويمد – آ .
(١٥) سياقته : السياقة – س ، في البيض ، يعجن : ناقص – آ .

ويمدّ مثل القرصة ، ويعمل جورة ، وتعرض حافاتها / حتى يقف العجين ، ١٦٠ وتصير له حافة عالية قدر أربع أصابع ، ويقلب فيه البيض والحوائج ، ويخبز ، فإنه مليح ، ويدهن وجهه بزعفران ، ويذر عليه خشخاش .

٦ - نوع آخر

دقيق مثلث . يعجن بلبن وسمن ، والعيار لجميع ما ذكر ، لكل أربعة أرطال دقيق رطل سمن ، وإن أردته يتفتت ، يؤخذ له رطل وربع سمن ، ويعجن باللبن الحليب ، ويعمل فيه الأبزار ، ويقرص طلماً مدورة ، ويشق بالسكين صليباً بحيث لايتبرى ، ويخبز في الفرن ، ثم يفصل بعضه من بعض ، ويقمّر ثانياً ، ويدهن وجهه بعسل وبيض وماء ورد ، فإنه مليح .

٧ - [خبز طيب نادر ٧١/و ح

رطل دقيق وأربع أواق نشا وعشرة أواق سكر ، يعجن بلبن حليب ، ويخبز برفق ، ولايعمل فيه الماء البتة ، وهو عجيب في بابه] .

٨ - نوع آخر
بقسماط بسكر

يؤخذ دقيق وسكر ، يلتّ بسمن ، ويعجن به ، فإن كانت حلاوتـه

(١) وتعرض : ويعرض - ح ، م ، حافاتها : حافاته ، (٢) وتصير : ويصير - ح ، م .
ويقلب فيه : بياض - ط .
(٣) ويذر عليه خشخاش : . . . . س - ط .
(٥) والعيار ... سمن : ناقص - م ، لجميع : لكل - ح ، ط ، لكل ما ذكر ... س - ط ، لكل : في كل - ح ، ط ، اربعة : اربع - س .
(٦) وان : فان - م ، أردته : لاحظ الانتقال من المضارع إلى الماضي ، يؤخذ : خذ ، خذ : نذ - ط .
(٧) ويقرص : مكررة في ح ، ويشق : ويشقق - س .
(٨) في الفرن : ناقص - س ، يفصل : بفضل - ح ، .
(٩) مليح : يجى مليحا - م .
(١٠) خبز طيب نادر : هذه الوصفة كلها سقطت من س .
(١٣) آخر منه - س .
(١٥) يوخذ : ناقص - س ، يلت : ويلت - م .

قليلة ، يزاد سكراً مدقوقاً ناعماً ، ويمرق له خميرة بماء يسير ، ويعمل بقسماطاً . أي نوع أردت ، ويخبز في طبق في الفرن مرة ثانية ، بعد أن يخبز أول مرة ، وأما الكعك والخشكنانج ، فتغني شهرته عن ذكره . .

فصل
في
العصايد

وهي نوعان :

١ – الأول

١٦١ يؤخذ / لبن حليب ، يغلى ، ويعزل بعضه ، ويرمى على باقيه أرز ، ولايزال يغلى حتّى ينضج الأرز ، ويتهرا ، ثم يذر عليه السميذ ، ويعصد ، وإذا قوي يسقى باللبن المعزول ، ويعصد ، حتّى يمتد في الصحون ، ويقلب عليه ، دهن ألية وجلاب وقلب فستق محمص وسكر ، وهي أجود العصايد .

٢ – الثاني

سميذ يطبخ بماء حتّى ينضج ، ويصير له قوام ، ويجعل عليه الدهن والفستق والسكر ، ويؤكل .

فصل
في

(١) سكرا مدقوقا : سكر مدقوق – آ ، ويمرق له خميره : ويمد فيه يسير خمير – س ، بقسماطا : بقسماط – آ .
(٢) بعد ان يخبز اول مرة : ناقص – س ، يخبز : تخبز – ح .
(٣) والخشكنانج : الخشكنانج – آ ، فتغني : فيغني ، شهرته عن ذكره : عن ذكره لشهرته – س .
(٦) العصايد : عمل العصايد – م .
(٩) ويرمى : ويعمل – س .
(١٠) ويعصد : ويقضه – س ، (١١) باللبن : اللبن – آ .
ويعصد : وتقضه – س – وتعصد – ح ، يمتد : تمد – س – تمتد – ح ، .
(١٤) قوام ويجعل : قوا – ط .
(١٧) في : ناقص – آ .

الأرز باللبن الحليب

يغلى اللبن الحليب ، ويرفع نصفه ، ويطبخ النصف الآخر بالارز على نار قوية ، بحيث يغلي غلياناً قوياً ، وكلما اشتد يزاد مغرفة ، حتى يستوعب جميع اللبن ، مغرفة بعد مغرفة ، حتى يأخذ حده ، فإنه يجي مليحاً خاثراً دسماً .

[عصيدة الخلفاء ٧١/ظ ح

قطايف تبل بماء ورد ، وتنزل من غربال ، وتعقد بعسل نحل وجلاب وزعفران وفستق ومسك وماء ورد ، وترفع .]

نيدة الخلفاء

رطل لباب خبز ، ينزل من غربال القمح ، ويحل رطل سكر ، وتؤخذ رغوته ، ويعمل معه رطلا عسل نحل بعد أن يخلط الجميع باللباب ، ويسقى بالعسل، حتى يستوعبه ، ويحرك بشيرج ، ويرمى فيه فستق ، / ويرفع . ١٦٢

---

(١) الارز باللبن : الا – ط ، الحليب : حليب – ط .
(٢) اللبن : ناقص – م ، النصف الآخر بالارز : النصـ ... لارز – ط .
(٣) اشتد يزاد مغرفة : اشـ ... ـغرفة – ط .
(٤) ياخذ : بياض – ط .
(٥) عصيدة الخلفاء : هذه الوصفة لم ترد في س .
(٦) ومسك : ناقص – ط .
(٨) نيده : كذا وردت في النسخ جميعاً ولعلها «ثريده» .
(٩) رطل (الأولى) : ناقص – م ، ينزل : منزل – س ، وتوخذ : ويوخذ – م ، (١٠) معه : منه – س . رطلا : رطلين ، الجميع : ناقص – س ، يستوعبه : يستوعب – م .

الباب الثامن
في
المخللات والملوحات وصفة صنعتها

وهي أنـــواع :

الأول
اللفت

وهو أصناف ، ونبتدىء بعمله ، فإنه عمدة المخلل ، ونذكر صنعته ، كيف يعمل للسنة ولما دونها ، وما يؤكل في يومه ، والخردل هو عمدة المخلل ، والأبيض جيد ، يدق بالملح اليسير ، حتى لايمرمر والبندق يحمص ، ويترك حتى يبرد ، ويعرك ليزول قشره ، ويبيض ، ويدق ناعماً ، وكذلك الجوز يفعل به كالبنـــدق .

اللفت الأبيض
وغيره يعمل للسنة الكاملة

يقشر اللفت ويقطع قطعا مربعة كباراً غلاظاً ، ويذر عليه الملح ، ويبيت

(٣) الملوحات : المملوحات – س .
(٦) اللفت : ناقص – آ .
(٧) وهو أصناف و : ناقص – آ ، فانه : فان – م – ناقص – س، المخلل : المخللات – آ ،(٨)يعمل : تعمل – س .
(٩) جيد : جيدا – س .
يمرمر : يمرر . (١٠) يبرد ويعرك – ناقص – آ ، ليزول : يزول – آ .
(١٢) الابيض : ناقص – س .
(١٣) يعمل للسنة : لعمل السنة – س .
(١٤) قطعا : ناقص – س ، كبارا : كبار – ح ، م ، غلاظا : غلاظ – آ ، الملح ... عليه : ناقص – س وقد كتب الناسخ كلمة «الملح» ثم ضرب عليها بخط .

في إناء حتّى ينصل الماء ، ويزال عنه ، ويرفع ، ويعمل عليه الخل والحوائج ، وكذلك سائر اللفوت ، يعمل بها كذلك سواء .

١ – الصنف الأول
يقيم شهراً

يقشر ، ويقطع كما ذكر ، ويغلى له في دست ماء ، حتّى يقلب ، يرمى فيه اللفت ، ويرفع عن النار ، ويرفع من الماء ، ويجعل في مصفاة ، ويعصر باليد حتّى ينصل
١٦٢ الماء ، ويذر عليه الخردل والملح ، وهو فاتر ، ويجعل عليه الخل / والحوائج كما ذكر .

٢ – الصنف الثاني
يؤكل في أيام يسيرة

يقشر ، ويصلق ناضجا ، ويهيأ كما ذكر ، وهذه قاعدة مقررة ، وكذلك الباذنجان الذي للسنة ، ينقع في ماء وملح ليلة ، ويعمل بخل ، وأما الذي يعمل إلى شهر ، يخدر بالماء المغلي ، وأما الذي يؤكل في يومه ، فيغلى حتّى ينضج ، كما يذكر في كل صنف .

٣ – النوع الثالث

---

(٢) يعمل : تعمل – س ، بها : بهيا – م، كذلك سواء : ناقص – ح ، م وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .
(٥) يقلب : ناقص – س .
(٦) من الماء : م ... – ط .
ينصل : تنصل – م ، (٧) الخردل والملح : الخرد ... – ط .
(٨) كما ذكر : ناقص – آ .
(١٠) في : بياض – ط .
(١١) وكذلك : ولد ... ك – ط .
(١٢) وأما الذي يعمل لشهر : والذي للاشهر – آ ، أما (الثانية) : ناقص – آ .
(١٣) يذكر – ذكر – ح ، ط – ناقص – م .
(١٥) النوع : الصنف – آ .

لفت أبيض محلى

يقشر اللفت من قشره ، ويقطع مربعاً كباراً قدر ما يريد الإنسان ، فإن كان يريده للسنة ، يعمل كما ذكرنا ، وإن كان لشهر ، فكما ذكر ، ويذر عليه الملح حتى يذبل ، وينصل ماؤه ، ويذر عليه خردل مدقوق ناعم ، ويقلب عليه خل خمر محلى بعسل وأطراف طيب ، ويجعل في إناء غمره ، ويجعل فيه نعنع وسذاب ورقاً ، وقلوب ، ومن أراده بسكر فعل ، ومنهم من يذر عليه أطراف الطيب وسمسم مقشور .

٤ — الصنف الرابع

لفت رومي

١٦٤ لفت صغار وكبار على قدر ما تريد ، تقطع عروقه ، / وتخلى له عقص قدر ثلاث أصابع ، وشيء بلا عروق ، ولايقشر ، ويشقق سبعة ثمانية شقوق طولاً وعرضاً ، ويذر عليه ملح وماء ، ويترك يومين وليلتين ، ثم يرفع من الماء والملح ، وتحشى شقوقه خردلا وملحاً ، ويقلب عليه خل خمر غمره ، ويترك ، فإنه يبقى سنة كاملة ، ومنه يطيب كل المخلل .

٥ — الصنف الخامس

لفت أصفر

---

(٢) يريد : تريد — آ ، الانسان : ناقص — آ .

(٣) يريده : ناقص — آ ، ذكرنا : ذكر — آ .
ويذر : يذر — آ .

(٥) نعنع وسذاب : نعنعا وسذابا — آ ، (٦) ورقا : وورقا — ح ، ط ، وقلوب : وقلوبا — ح ، ط — ناقص — م .
عليه : فيه — س .

(١٠) لفت : ناقص — م ، تقطع : يقطع — ح ، م ، وتخلى : ويخلى - م ، له : ناقص — آ ، (١١) قدر : ناقص — س .
ولا : فلا — آ ، (١٢) طولا وعرضاً : طول وعرض .
ويترك : ويتركه — آ ، ثم يرفع : ويرفع — آ ، (١٣) وتحشى : ويحشى — م — حتى يحشى — س ، خردلا وملحا :
خردل وملح — آ .

(١٤) ويترك : ويتركه — س ، فانه : ناقص — آ ، ومنه : ومنه من — م .

يقطع اللفت صغارا وكبارا على حسب الإرادة ، ويقشر من قشره ، ويدق العصفر ، ويفرك بخل ، ويصبغ ، ويقلب عليه خل محلى بسكر أو عسل ، ويجعل عليه نعنع وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور ، وقد يصبغ بزعفران ، ويقلب عليه خل وعسل أو دبس . أو سكر وقاوب نعنع وورق سذاب وخردل وأطراف طيب .

٦ – السادس

لفت محشي ويسمى المقورة

لفت ، يذبل بملح وماء ، ثم يغسل ، ويذر عليه خردل ، ثم يؤخذ زبيب أسود ، يدق ناعماً ، ويصفى بخل خمر دفعات ، حتى لايبقى من الزبيب
١٦٥ شيء بحيث يكون / خاثرا ، وإن كان حامضاً ، يحلى بقليل دبس أو عسل ، ويجعل فيه نعناع وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور وشهدانق محمص ، ويجعل في إناء على اللفت على غمره .

٧ – الصنف السابع

لفت عجمي

يؤخذ ورق لفت ، يقطع من أصل اللفتة ، والزر الذي تكون رؤوسه صغاراً ، يترك على حاله ، وينقى العاسي منه يرمى ، والورقة الصغيرة أيضاً ،

---

(١) على : ناقص – آ ، من قشره : بياض – ط ، (٢) ويفرك : ويعرك – س .
خل : خل خمر – م ، محلى : محا ... ط ، بسكر أو عسل : بعسل أو بسكر ح – بعسل أو سكر – م – بياض – ط .
(٣) مقشور وقد يصبغ : مق ... ط .
(٤) أو سكر : وسكر – س ، وقلوب نعنع وورق : ... ورق – ط ، وخردل : ناقص – س .
(٧) محشي : محشو – آ ، محشى ويسمى : مح ... سمى – ط ، المقورة : المقررة – ح – مقره – س .
(٩) دفعات : مرارا – آ .
(١٠) وان : فان – آ .
(١١) ويجعل : ويجمله – س – وتجمله – م – ويحمله – ح ، ط ، على (الأولى) : ناقص – ح ، ط ، (١٢) على غمره : ناقص – م .
(١٥) والزر : والنور – م ، تكون ، صغارا : يكون ، صغار .

ويقطع طول أربع أصابع . والرؤوس تشقق أربع فلق ، ولايبرا بعضه من بعض ،
وتخلى العروق في العقصة كما هي ، وهذا يغلى له الماء ، ويرمى فيه ، بحيث ينزل
في الماء ، ويشال بالدست كما هو من على النار ، ويصفى عنه الماء ، وينثر عليه
الملح والخردل ، وهو سخن ، ويترك حتى يبرد ، ويؤخذ الخل يقلب عليه وفيه
بندق محمص مدقوق كما ذكر شيء جيد وزيت طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة
وكراويا وأطراف / طيب وثوم مدقوق وسمسم مقشور وشهدانق ، ويقلب ١٦٦
الجميع على ورق اللفت ، ويشال في وعاء ، ويترك عليه زيت طيب كثير ، ومن
أراده لسنة ، لايجعل الورق في الماء المغلي ، ومن أراد أكله بسرعة ، أنضجه على
النار كما ذكر أولاً ، ومن أراد تحليته ، يحليه بعسل أو سكر ، ويجعل فيه أفلاق
جوز محمص ، وإياك أن تجعل فيه قلب جوز مدقوق ، فإنه يزرق الخل ، والبندق
أجود من جهة الطب ، ولايغير الخل .

لفت عجمي آخر

يجعل في الخل زبيب أسود مدقوق مصفى ، والسياقة سياقته بلا زيت .

لفت عجمي ثالث

السياقة سياقته ، ويجعل فيه زعفران ، ويكثر فيه أطراف الطيب ، ويقلل الزيت .

---

(١) اربع : اربعة – م .
(٢) وتخلى : ويخل – م ، العروق : القرون – ط .
ينزل في الماء : يترك فيه – آ ، كما هو : ناقص – آ .
(٤) عليه و : ناقص – س ، ومنه : وفيه – م ، .
(٦) ويقلب ... اللفت : ناقص – آ ، طيب : ناقص – س .
(٨) أراده ... انتقال من المجهول إلى المعلوم ، لسنه : إلى سنه – س ، بسرعة : مرعة ، انضجه : ينضجه – آ.
(٩) النار كما : النا ... لـ ... ـا – ط ، فيه افلاق : ف ... – ط .
(١٠) يزرق الخل والبندق : تدق – ط .
(١٢) آخر : ناقص – ح ، م وقد ورد في هامش ط والى جانبه «صح» مع الإشارة اليه في المتن .
(١٣) يجعل في الخل : يجه ... ل – ط ، سياقته : السياقه -- س ، زيت : زبيب – آ .
(١٤) عجمي ثالث : ... لث – ط .
(١٥) ويجعل : وتجعل -ح ، ويكثر : وتكثر – م ، فيه : ناقص – س .

عسل نحل بخل بخل ، ويعقد على النار ، حتّى يصير له قوام جلابي ، ١٦٧ ويجعل فيه أطراف طيب وشهدانق والسمسم والبندق والجـوز / الصحاح غير مدقوق ، ويرمى فيه ورق اللفت ، ويغلى غليات ، ويرفع من غير زيت ، وإن أريد أن يجعل فيه ثوم فليفعل ، ولاحاجة إليه .

٨ – الصنف الثامن

لفت أبيض بخميرة

يؤخذ دقيق الشعير ، يعجن بخميرة وماء سخن ويسير ملح ، ويخلّى حتّى يحمض ، فإذا أخذ حده يصفى بماء سخن ، قد صلق فيه اللفت ، ويرفع ناحية ، ويمرق ، ويصفى أولا فأولا ، بحيث يبقى رقيقا ويشرب ، ويرمى فيه اللفت المقطع المقشور قدات رقاقاً من أول اللفتة إلى آخرها بعد أن يصلق في الماء ربع نضاجه ، وماؤه نحل فيه الخميرة ، واللفت يذر عليه الخردل ، ويترك حتّى يبرد ، وينزل في المرقة بالخميرة ، ويكثر نعنعه وسذابه جداً وورق نارنج وأطراف طيب ، وتدفى الخميرة التي فيها اللفت في موضع دافيء ، ويؤكل .

لفت آخر بحب رمان

---

(٢) يحل : ناقص – س ، ويعقد : يعقد – آ ، (٣) ويجعل : يجعل – آ .
الصحاح : ناقص – آ .

(٥) اريد : اراد .
ثوم : ثوما .

(٦) الصنف الثامن : ناقص – م .

(٧) لفت ابيض : صفة لفت – م .

(٨) يوخذ : ساقط – ح ، ط ، س ، ويخلى : ويترك – آ .

(١٠) فاولا : فاول – س .
ويشرب : يشرب – س ، ويرمى : يرمى – ح ، ط ، رقاقاً : رقاق .

(١١) اللفته : اللفت – س ، (١٢) تحل : يحل – م ، فيه : به – س .
واللفت ... بالخميرة : ناقص – م ، حتّى يبرد وينزل : ناقص – ح ، ط .

(١٣) جدا : ناقص – آ ، (١٤) التي : الذي – آ ، اللفت : ناقص – س .

يدق الحب رمان ، ويصفى بخل خمر دفعات ، / بحيث لايبقى ١٦٨
فيه حب رمان شيء ، ويجعل فيه عسل أو سكر ، ويرفع على النار ، ويعقد عقداً جيداً ، ويجعل فيه نعنع وسذاب وأطراف طيب وفلفل وزنجبيل وخشخاش وسمسم مقشور وشهدانق وأفلاق جوز محمص ، فإذا عقد ، يؤخذ ثوم مقشر ، يقطع بسكين ، ويقلى في الشيرج حتى يحمر الثوم ، ويرمى عليه ، وبعد ذلك يقطع اللفت، بعد أن يقشر صغاراً ، ويذبل كما ذكرنا ، ويصلق على قدر ما يراد ، ويجعل في الحب رمان ، ويغلى غليات ، ويجعل في إناء .

النوع الثاني

الباذنجان

وهو ألوان :

١ ـ الأول

يؤخذ ورق كرمس ونعنع وبقدونس ، ينقى ورقه وشيء من القلوب ، ويجعل في إناء ، ويذر عليه كزبرة يابسة وكراويا محمصين مدقوقين وأطراف طيب
وفلفل ورؤوس ثوم صحاح مقشورة ، ويؤخذ / الباذنجان ، تقطع رؤوس ١٦٩
أقماعه وبعض أطراف الأقماع بحيث لايبقى إلا بعضه ، ويشقق الباذنجان الطيب

---

(١) يدق : ويدق – س ، الحب رمان : ناقص – س ، دفعات ... سكر : ناقص –آ .
(٣) وخشخاش : وخشخاشـ... ط ، وسمسم ... سم – ط ، (٤) مقشور : ناقص – س .
يوخذ ثوم : يوخـ ..– ط ، مقشـ ...ر – ط – مقشور –ح ، م ،(٥)في الشيرج : بالشيرج – م ، حتى : إلى ان – س .
ويرمى : وير ... – ط ، عليه وبعد ذلك : لك – ط ،(٦) كا ذكرنا : كما ذكر – ح ، م ، كـ...–ط ، ويصلق : ... ـف – ط .
يراد : تريد : يريد ، ويجعل : وتجعله ، (٧) ويجعل في اناء : ويجـ ... – ط .
(١٠) ألوان : أصناف – آ .
(١٢) ينقى : منقا – ط وقد وردت العبارة : منقا ... يابسه في هامشها وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن ، ورقه : من ورقه – س .
(١٤) مقشوره : مقشور – آ ، تقطع : يقطع – ح ، م .
(١٥) ويشقق الباذنجان ... قشره : ناقص – س ، ويشقق (الثانية) : ويشق – م – وتشقق – س .

ويقشر من بعض قشره ، ويشقق صليباً ، ويحشى فيه البقل والحوائج ، ويحط في إناء ، ويقلب عليه خل .

٧/وح [لون آخر

السياقة سياقته ، ويزاد الخل زعفراناً ، ويحلى بعسل ، ويكثر خردله، ويستعمل .]

١٦ لون آخر

السياقة سياقته ، ويصفى مع خل خمر وزبيب أسود مدقوق ، ويكثر أطراف طيبه ، ويجعل الباذنجان فيه ، وليكن غمره .

٢ – النوع الثاني

يؤخذ حب الرمان والزبيب ، يدقان ، ويصفيان بخل ، ويجعل فيه عسل أو سكر ، ويعقد على النار عقداً قوياً ، ويجعل فيه أطراف طيب ونعنع وسذاب وزنجبيل وسمسم وخشخاش وشهدانق محمص ، ثم يؤخذ الباذنجان ، يقطع قطعاً متساوية لطافاً ، ولايكون صغارا ويقطع معه الثوم المقشور أيضاً ، ويقلى الجميع بالشيرج إلى أن يحمر الباذنجان والثوم ، كل واحد يقلى بمفرده ، فإذا استوى يجعل

---

(١) فيه : فيها – س ، ويحط : ويخلط – س . (٢) عليه : عليها – س .
(٣) لون آخر : كله ناقص – س .
(٤) زعفرانا : زعفران .
(٦) آخر : ثاني – س .
(٧) خمرو : ناقص – آ .
(٨) غمره : بخميره – آ .
(٩) النوع : الصنف – آ .
(١٠) يوخذ : ناقص – س ، حب : ناقص – آ ، يدقان ويصفيان : يدق ويصفى – س ، فيه : أي في هذا المزيج أو نحوه .
(١١) عقدا : ناقص – س .
(١٢) ثم يوخذ : ويوخذ – آ ، ولا يكون صغارا : ناقص – آ .
(١٣) معه : فيه – س .
(١٤) يجعل : تجعله – يجعله .

في الخل وحب الرمان ، / ويغلى غليات ، ويشال . وهذا يكون خاثراً أيضاً ، ١٧٠
يشال على الخبز ، فإنه مليح ظريف .

٣ – الثالث

يقطع الباذنجان قطعا ، ويصلق نصف نضاجه . ثم يؤخذ بصل ، يقلى بشيرج بحيث ينضج ، ولايحمر ، ويدق عليه قلب جوز محمص مقشور دقاً ناعماً ، ويحل بخل وأطراف طيب وزنجبيل ، ويلقى على الباذنجان ، ويغلى غليات ، ويجعل عليه ثوم ، ويشال في إناء ، ويترك حتى يستوي ويؤكل .

النوع الثالث

الليمون المالح

وشهرته تغني عن ذكره ، وإنما نطيبه نحن بهذه الصفة ، وهو صنفان :

١ – الأول

يؤخذ ليمون مالح ، يقطع صغاراً ، ويجعل في إناء ، ويعصر عليه ليمون أخضر أو نارنج ، فإنه أوطى من ماء الليمون غمره ، ويقلب عليه زيت وأطراف طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب ، ويخلط ، ويؤكل ، فإنه من أجود ما يكون ، / وأطيبه . ١٧١

---

(١) ويغلى : ويغلى عليه – س ، ويشال : ويشيله . أيضاً : ناقص – آ .
(٤) الباذنجان : البا ... – ط ، قطعا : ... طعا – ط ، .
(٥) ينضج : د ... – ط ، ولا يحمر ... ر – ط ، عليه قلب : ناقص – آ .
(٦) طيب : بياض – ط ، على : عليه – ط ، عليه : فيه – آ .
(٧) ويترك ... ويؤكل : ويوكل اذا استوى – س .
(٨) الثالث : الثامن – م .
(١٠) وانما نطيبه نحن بهذه : واما تطيبه يجى على هذه – آ .
(١٣) اخضر : ناقص – س .
من ماء الليمون غمره : ناقص – آ .
(١٥) ويوكل : ناقص – س ، م .

٢ ـ الثاني

يؤخذ خل خمر ، يحلى بعسل ، ويقلب عليه زيت طيب ، ويجعل فيه الليمون المالح صحاحاً ، ويؤكل .

٣ ـ الصنف الثالث

يقشر الليمون من قشره الخارج بحيث ان لاتجرح القشر الرقيق السكين ، ويدهن بزعفران مذوب أدنى صفرة ، ويجعل في قطرميز ، ويجعل عليه ماء ليمون غمره وملح جيد ، ويختم بزيت ، فإنه طيب غريب .

صفة كبس الليمون والليمون المالح

الليمون ، إذا كبسه كثير من الناس ، يعملون فيه عسلاً وزعفرانا وكثيراء ، ولايجي مليحاً . والذي رأيناه يجي مليحاً : يؤخذ الليمون ، يشق صليباً ، ويحشى ملحا جريشا ، ويكبس في زبدية ، ويبيت ليلتين حتّى يذبل ، ويكبس الجميع في إناء زجاج كبساً قوياً ، ويعصر ماء ليمون ، ويقلب عليه بحيث يغمره ، ويختم بزيت ، ويرفع ، فإن صَفّره ينعقد عقداً جيداً .

[الهليـــــون

(١) الثاني : الصنف الثاني – م .
(٥) تجرح : تخرج – س ، السكين : بالسكين – س .
(٦) ويجعل : ويقلب – آ .
(٨) صفة : صنعة – س – صنعته – آ وقد التبست على النساخ فكتبوها بعد كلمة «غريب» الواردة في السطر السابق وكأنها تتمة لها إلا أن ناسخ ط عاد فكتب كلمة «صفة» في الهامش وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن ، والليمون : ناقص – آ ، س ، المالح : ناقص – آ .
(٩) الليمون : ناقص – س ، م ، عسلا وزعفرانا : عسل وزعفران – آ ، (١٠) وكثيراء : التبست هذه الكلمة على ناسخ س فكتبها هكذا ... « وكثيا » .
يشق صليبا : يقطع على العادة – س (١١) جريشا : مجرشا – س ، ويكبس : ويكبسه – س .
(١٢) الجميع ، زجاج : ناقص – آ .
ويقلب عليه : ... ليه – ط ، (١٣) ويرفع : ناقص – آ ، جيدا : بياض – ط .
(١٤) الهليون : هذه الوصفة كلها لم ترد في س – ... سو ن – ط .

ينقى الرطب منه ، ويغلى الماء غليانا شديدا ، ويلقى فيه ملح كثير ، ثم يرمى فيه المليون ، ويغطى ، ويترك حتّى ينضج ، ويرفع من الماء ، ويلقى عليه زيت وكزبرة يابسة . وإن أردت لأن تعمله ببيض : يقلى بصل بشيرج وزيت وكزبرة يابسة ، ويلقى فيه المليون ، ويدار دورتين ثلاثة ، ثم يلقى عليه البيض ، وإن شئت صنعته في مقلى ، فاقلب عليه زيت طيب ، وافتح فيه أماكن للبيض ، وافقس فيه البيض ، واتركه حتّى ينضج ، يأتي لوناً آخر .]

١٧١ النوع الرابع /

١٧٢ السفرجل

وهو صنفـــان :

١ — الأول

إذا لم يكن عندك سفرجل ، فخذ قطع سفرجل من شراب ليمون سفرجلي أو سكنجبين سفرجلي ، واقلب عليه مع شرابه يسير خل حتّى يمرق ، واغله على النار ، وارم القطع السفرجل فيه واعمل معه أطراف طيب وقلوباً كما ذكرنا ، فإنه يقوم مقام السفرجل المخلل ، ويجي أحسن منه .

٢ — الصنف الثاني

خل وعسل نحل أو سكر ، يرفع على النار حتّى يغلى غليات ، ثم يقطع

---

(١) ويلقى فيه ملح كثير : ... لثير — ط .

(٢) ويرفع من الماء : و ... ط ، (٣) وإن أردت .. يابسة — ناقص — م ولاحظ تنوع استعمال الأفعال . ببيض يقلى : ... ى — ط ، (٤) ويدار : و ... دار — ط .

(٦) لونا : لون .

(١١) سفرجل من شراب : ناقص — س ، سفرجلي : سفرجل — م .

(١٢) يسير : يسير من — آ ، (١٣) واعمل : ناقص — س ، معه : مع — س . وقلوبا : وقلوب — س وقلب — آ ، ذكرنا : ذكر — س ،(١٤)فانه : وانه — س ،السفرجل : ناقص — آ ، منه : ناقص — س .

(١٥) الصنف : ناقص — آ .

السفرجل ، ويرمى فيه بعد أن ينظف من حبه وعراميشه ، ويغلى حتّى يعقد ، وينضج السفرجل ، ويصير للخل قوام ، ويرمى فيه أطراف طيب وقلب فستق مسموط وقلب لوز مسموط مصبوغ بزعفران ، ويرفع في إناء ، ويستعمل .

الليمون المراكبي الكبار

يقطع أفلاقا بالقشر والحمض ، ويرص ، ويذر عليه ملح يسير ، ويخرط
١٧٣ سذاب ، ويلت به ، ويقلب / عليه زيت طيب ، ويؤكل بعد أيام ، ويعمل عليه يسير من كراويا مدقوقة محمصة .

النوع الخامس
في
الزيتون

وهو أصناف :

١ ــ الأول

يؤخذ زيتون أسود تدمري ، يخرج نواه ، ويجعل على ظاهر المنخل ، ويبخر تحته بعود قاقلة وقشور جوز يابس ، فإذا أخذ حده من الدخان ، يذر عليه كزبرة يابسة وثوم مدقوق وبقدونس مخروط وزيت طيب وقلب جوز محمص

---

(١) فيه : ناقص – ط .
حبه : ناقص – س ، وعراميشه : عراميشه – س ، (٢) للخل : الخل – م .
(٣) مصبوغ : مصبوغين – س .
ويستعمل : ناقص – ح ، م وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .
(٤) الكبار : ناقص – ح ، م وقد وردت في هامش ط .
(٥) افلاقا : افلاق – آ ، ويرص : ويلق – س ، ملح : مليح – ط .
(٧) من : ناقص – آ ، مدقوقه : مدق ... – ط ، محمصه : ناقص – س .
(١٢) الأول : الا ... – ط .
(١٣) يؤخذ : بياض – ط ، على : من – س ، ظاهر منخل : ظا ... – ط ، (١٤) ويبخر .. بخر – ط ، تحته : ناقص – س ، قاقلة : قاقلى ، وقشور : وقشر – آ .
الدخان ... – سان – ط ، وثوم ... طيب : ناقص – آ .

مهرش وقطع من ليمون مالح صغار ، ويعجن به ، ويوضع في إناء مبخر بعود ، ويستعمل .

٢ — الثاني

زيتون أخضر مرصوص

ينزع نواه ، ويدق له جوز محمص مقشر ، ويحل بماء ليمون ، ويعمل فيه أطراف طيب وطحينة وليمون مالح يقطع صغارا ، وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب ، ويجبل به بحيث يشال منه على الخبز ، ويجعل فيه / كزبرة يابسة ١٧٤
وكراويا وقليل من فلفل .

٣ — الثالث

الزيتون المكلس

وشهرته تغني عن ذكره في كتابي هذا ، وكذلك الزيتون المرصوص .

النوع السادس

القبار

وهو أصناف :

١ — الأول

القبار بخل

(١) من : ناقص — آ ، ليمون : بياض — ط ، صغار : ناقص — آ .
ويوضع : ويرفع — آ .
(٥) مقشر : ناقص — آ .
(٦) يقطع : مقطع — ح ، ط ، صغارا : صغار — آ .
(٧) ويجبل : ويحل — ط ، منه ، من : ناقص — آ .
(١١) تغني : يغني — م ، في كتابي هذا : ناقص — آ .
(١٣) القبار : من القبار — آ .

يؤخذ القبار المملوح ، يغسل بالماء إلى أن ينقى من الملح ، وينقع في خل خمر محلّى بسكر أو عسل ، ويجعل فيه يسير من ثوم مدقوق وكزبرة يابسة وكراويا مدقوقين محمصين ، ويجعل عليه زيت طيب .

٢ – الثاني

قبار بسماق

يؤخذ القبار المملوح ، ينقع في الماء إلى أن يزول ملحه كله بالماء المكرر ، ويؤخذ خل وماء ليمون ، يستخرج فيه سماق مدقوق مستحلب من خرقة ربط فيها ، ويقلب على القبار ؛ ويذر عليه يسير من سماق مدقوق ناعم وثوم وكزبرة
١٧٥ يابسة وكراويا وصعتر يابس ، ويقطع فيه / ليمون مالح صغار ، ويجعل على وجهه زيت طيب .

٣ – الصنف الثالث

قبار بلبن

ينقع القبار المملوح في الماء ، ويغسل حتّى يزول ملحه ، ويجعل في لبن مصفى أو قنبريس ، ويجعل في ظرف سليخ ، ويؤكل . وعندما يجعل عليه زيت طيب ؛ فإنه طيب مليح .

---

(١) بالماء : من الماء – ح ، ط ، س ، الى ان : حتى – آ .
(٢) أو عسل : وعسل – س .
(٣) ويجعل : وتجعل – م .
(٦) كله ، المكرر : ناقص – آ ، (٧) ويوخذ : ويوخذ – م .
مستحلب : منزل – س ، ربط فيها : ناقص – آ وقد وصف ناسخ س في الهامش هذا النوع والذي يليه بأنه « طيب » .
(٨) على : عليه – م ، ناعم : ناقص – س .
(١١) الصنف : ناقص – آ .
(١٣) ينقع القبار : ن ... – ط ، المملوح : الملوح – ط .
(١٤) مصفى أو قنبريس : و ... – ط ، أو قنبريس : وقنبريس – س ، ويجعل : ... مل – ط ، يجعل : يجه ... – ط ، عليه زيت طيب : ... ب – ط .
(١٥) طيب : ناقص – آ .

٤ – الصنف الرابع

قبار موصلي

يؤخذ الخبز العفـِن ، يجعل في لبن حليب ماعز ، واكشوث مدقوق ناعم منخول وملح جيد وصعتر يابس بري ، يجعل الجميع في اللبن الحليب ، ويجعل فيه قمنة . وصنعتها : يؤخذ دقيق قمح ، يعجن بماء ، ويجعل فيه ملح كثير ، ويجعل أقراصاً كتلاً ثخانا ، ويفرش في مكان ندي نخالة ، ويجعل القرص فوقها ، ويغطى بورق تين أخضر ، ويجعل فوق الورق رماد ونخالة ، ويترك عشرين يوماً ، فإذا اخضرت : وجب <ان> تجفف في الظل ، / وتدق ناعما ، وتجعل في ١٧٦
اللبن الحليب ، ويصفى من منخل بحيث لايبقى فيه كتل ، ثم يؤخذ قبار ، ينقى ورقه وعروقه الغضة الرطبة ، وينقع في ماء وملح يوماً وليلة ، ويرفع من الماء ، ويقلب عليه اللبن الحليب ، ويجعل فيه صعتر أخضر بري ورقا وقلوبا قدر ربع القبار ، ويجعل في خابية في مكان بارد ، ويكثر الملح فيه لئلا يتهرا فما يمسكه إلا الملح ، وكل يوم يغسل الوعاء بالماء البارد من خارج الوعاء ، فإذا أريد الأكل منه ، يجعل عليه زيت طيب وماء ليمون أخضر وخل ، ويؤكل ؛ وقد يزاد فيه عند أكله ثـــوم .

---

(١) الصنف : نقص – آ .

(٣) العفين يجعل في لبن : العف ... – ط ، يجعل : يحل – س ، واكشوث : والشوث – آ .

(٤) جيد وصعتر : ... ز – ط ، (٥) وصنعتها : بياض – ط . أي وصفة القمنة .

(٦) ويجعل : وتجعل ، (٧) ويغطى . وتغطى – س ، ح .

رماد : رمادا – آ ، (٨) اخضرت : أي القمنه ، وجب : وجفت – س – وجبت – ح ، ط ، تجفف : تجف – م .

وتدق : ويدق – ح .

(٩) ويصفى : أي ويصفى ذلك وعلى هذا ساغ له تذكير الفعل ، وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى القمنة .

(١١) الحليب : ناقص – آ .

ربع : ناقص – ط .

(١٢) يتهرا : وردت في هامش ط مع الإشارة اليها في المتن ، فما : وما – س .

(١٣) اريد : اردت ، (١٤) يجعل : تجعل ، وخل : ناقص آ .

اكله ثوم : الأكل ثوما – آ .

ومن فروع القبـــار :

الصعتر

ومن أراد أن يعمل صعترًا أخضر بستانياً ، ويزيد فيه صعترًا برياً ، ويجعل عليه اللبن والاكشوث العتيق ، والقـمـّنة ، ويساق سياقة القبار ، فإنه أيضاً طيب ، ولا يكون فيه قبار بل زعتر وحده .

٧٦/ظح [الحرفرف

٧٧/وح يؤخذ / وينقى قلوبه ، وهو الرشاد ، ويجعل بدل القبار في الماء والملح ثلاثة أيام ، ثم يطيب صفة القبار الموصلي ، فإنه يأتي مليحاً ، ولايقيم كثيرا .]

١٧٦ النوع السابع

١٧٧ القرع

وهو صنفان :

١ ــ الأول

يؤخذ القرع ، ينحت نحتا خفيفا ، ويشقق ، ويخرج نواه ولبه ، ويقطع

---

(٣) أراد : وردت في هامش ط مع الإشارة اليها في المتن ، صعترًا ، بستانيا ، بريا : صعتر ، بستاني ، بري .
(٤) ويساق : وسياقه – س – ونساقه – م ، سياقة القبار : القبار سياقته – س .
(٥) فيه : ناقص – آ .
(٦) الحر فرف : هذه الوصفة كلها : ناقص – س .
(٧) قلوبه وهو : قلو ... – ط ، قلوبه : ناقص – م .
(٨) ثم يطيب صفه : ... م – ط .
(١٠) السابع : الـ ... – ط .
(١١) القرع : ... رع – ط .
(١٢) وهو : ناقص – آ .
(١٣) الأول : ناقص – س .
(١٤) ويشقق : وي ... – ط ، ويخرج : يخرج – ط ، نواه : بزره – آ .

شوابير ، ويجعل في جسطر ، ويؤخذ رماد السنديان من عند الحدادين ، وينخل
ويجعل على القرع في الجسطر ، سافاً من الرماد وسافاً من يقطين ، ويقلب عليه الماء
غمره ، ويترك سبعة أيام ، وكل يوم يحرك ثلاث مرات من باكر النهار ووسطه
وآخره ، فإذا حرك ، يذر على وجهه رماد ، ويخلى — وعلامة منتهاه : أنك تمسك
قطعة القرع ، وتقصفها ، تنقصف ، وتبقى صلبة سريعة الكسر ، فإذا أخذ حده ،
يقلب عليه الماء ، ويزال الرماد عنه ويغسل ثلاثة أيام بماء وحده بحيث لايبقى فيه
طعم الرماد ولاشيء منه ، فعند ذلك يزال الماء عنه ، ويبسط على غربال ، حتى
يجف جفافاً جيداً ، ثم يؤخذ سكر ويجعل جلابا ، ويعقد حتى تشال رغوته ،
وينظف ، ويتدبق ، إذا تدبق / يرمى فيه القرع ، ويعقد عليه الجلاب بنار ١٧٨
هادية ، حتى يبقى للجلاب قوام ، وعلامة نضاجه : أنك ترفع القطعة في ضوء
الشمس ، فتراها كأنها كاربا صفاء ولونا ، فإن عقد الجلاب قبل أن تبقى على هذه
الصفة المذكورة ، يزاد الجلاب ماء ، ويطبخ إلى أن يبقى القرع كالكاربا صفاء
ولونا ، ويعقد الجلاب قواماً قوياً جيداً ، ويرفع ، ويزاد فيه عسل طيب صاف
أبيض بحيث يمنعه من التسكير وليكن جزءاً جيداً ، ويعمل فيه قلب فستق مسموط
وقلب اوز وماء ورد ومسك .

---

(١) السنديان : ... نديان — ط ، وينخل : ناقص — م ، (٢) ويجعل : ويجعله — س ، القرع : اليقطين — س
وهي كذلك في هذه الوصفة والتي تليها .
من الرماد ، من يقطين : ناقص — آ (٣) وكل : كل — س .
يحرك : يحركه — س — تحرك — آ ، من : ناقص آ ، (٤) فاذا : واذا — س ، حرك : حركه — آ —
حركته — س ، رماد : رمادا — آ .
ويخلى : ويخليه — س — ناقص — آ ، منتهاه : كاله — آ ، (٥) تنقصف : فتقصف — س .
الكسر : المكسر — س ، (٦) ويزال : ويزيل .
ويغسل : ويغسله .
(٧) يزال — يزيل — س — تزيل — آ ، ويبسط : وتبسطه — آ ، (٨) يجف جفافا : ينشف نشافا — س .
ويجعل : ويعل — آ ، تشال : يقصف — آ ، رغوته . . . تدبق : ناقص — آ .
(٩) يرمى : ويرمى — آ ، ويعقد ... نضاجه : مكرر في س .
(١٠) نضاجه : نضاج اليقطين — س ، (١١) فتراها : تبقى — س .
فان : وان — آ ، تبقى : يبقى — س ، على هذه : اليقطين مثال — س ، (١٢) المذكوره : ناقص — آ ، يزاد :
فيزاد — ح ، ط — فيزداد — م ، الجلاب (الثانية) : ناقص — آ .
يبقى القرع كالكاربا صفاء ولونا : يبلغ هذه الغاية — آ ، (١٣) قويا : ناقص — آ .
ويرفع : ناقص — س ، صاف : صافي .

٢ — الصنف الثاني

السياقة سياقة الأول ، ويزاد خل خمر حاذقاً وأطراف طيب ونعنعا
١٧٩ وزعفراناً وخشخاشاً ، ويعقد ، ويرفع ، فإن هذا القرع / يبقى سنة كاملة ، وهو من الطرف التي لايعرفها أحد ، وربما كثير من الناس ، إذا أكله آخر السنة لايعلم أنه قرع ، وإنما ذكر القرع الأول منها ، وهو من الحلاوة لأجل الصنف الثاني ، وهذا القرع تعلمناه من بنت صاحب ماردين زوجة الملك المعظم بن الملك العادل ، وهو ظريف غريب .

النوع الثامن
في
الزبيب

وهو أصناف :

١ — الأول

زبيب ، ينقى الجفا منه ، ويغسل الباقي ، وينشف على ظاهر منخل ويدق في جرن بنعنع وخل خمر ، فإذا نعم يصفى بخل دفعات ، حتى لايبقى من الزبيب شيء في المنخل ، فيؤخذ قلوب نعنع أخضر ، وينقى ورقه الباقي من عيدانه ،

---

(١) الصنف : ناقص — آ ، الثاني : الـ ... ني — ط .
(٢) سياقة الأول : سياقته جميعها — س ، حاذقا : حاذق ، طيب ونعنع : ... نع — ط ، ونعنما : ونعنع .
(٣) وزعفرانا وخشخاشا : وزعفران وخشخاش ، هذا القرع . هذه الصفة اعني اليقطين — س ، القرع : القر ... — ط .
يبقى : تبقى — س ، يبقى سنه : ... م — ط ، (٤) لا : ما — آ كثير : ... ير — ط .
(٥) لايعلم : مايعرف — آ ، ذكر : ذكـ ... — ط ، القرع : ... ع — ط .
(٦) وهذا : وهـ ... — ط .
بنت : بيت — س ، ح ، م ، الملك (الثانية) ، غريب : ناقص — آ .
(١٣) الباقي : ناقص — س .
(١٤) ويدق : ويوخذ دقه تغسل وتدق — س ، وخل : في خل — س ، فاذا : واذا — س ، دفعات : مرات — آ .
(١٥) شيء : ناقص — س ، فيوخذ : ويوخذ — آ ، وينقى : ينقى — آ .
الباقي : ناقص — آ .

ويجعل الزبيب في قطرميز ، ساف زبيب وساف نعنع أخضر شئياً جيداً إلى أن
يمتلىء القطرميز ، ويبقى ناقصاً قليلاً ويقلب / عليه الخل المصفى فيه الزبيب ، ١٨٠
فإن كان حامضاً ، يزاد إما عسلا وإما سكر آ أو دبساً على قدر مزاج آ كله ، ويجعل فيه شيء من أطراف الطيب وزنجبيل ، ويرفع ، ويستعمل بعد ستة سبعة أيام ، ومن أراد أن يعمل فيه ورق ورد نصيبي ، تعمله إذا كان زمان الورد .

٢ – الصنف الثاني

السياقة سياقته ، ويقلب عايه خل ساذج ومحلى بأي نوع أراد من العسل أو السكر أو الدبس ، وهذا النوع لايكون في الخل زبيب مدقوق .

٣ – الصنف الثالث

زبيب جوزاني

يجعل في القطرميز والنعنع كما ذكرنا أولا ، ويجعل عليه خل خمر محلى وأطراف طيب وقلب فستق ، فإنه يجي مليحا ظريفا .

وهذه الثلاثة أصناف ، من أراد أن يعمل فيه لفتا ، قطعه قطعا كبارا ،
ومن أراد أن يعمل فيه قطع سفرجل ووردا أيضاً ، يعمل والساذج أحسن / ، ١٨١

---

(١) الزبيب : في الزبيب – س .
الى ان : حيث – آ ، (٢) ناقصاً قليلا : ناقص قليل .
(٣) يزاد : تزيده ، اما عسلا واما سكرا أو دبسا : عسل أو سكر أو دبس – آ .
آ كله : الانسان – س .
(٤) ستة : ناقص – ح ، م ، سبعة : ناقص – ط ، (٥) ان : ناقص – آ ، ورق : ورد – س .
نصيبي ... كان : ناقص – آ ، زمان : اوان – آ .
(٧) ومحل بأي نوع أراد : ويحل بأي شيء أردت – آ .
(٨) أو السكر أو الدبس : والسكر والدبس – آ ، هذا النوع : ناقص – آ ، في الخل : فيه – آ .
(٩) الصنف : الفصل – س .
(١١) اولا : ناقص – آ ، عليه : على – س .
(١٣) لفتا : لفت – آ ، قطعه : كبيرا أو – س ، أصناف : ١ ... – ط ، من : ...من – ط ، (١٤) أراد (الثانية) :
ا ر ... – ط .
ان يعمل فيه : ناقص – س ، ط ، ووردا : وورد – آ ، يعمل : ناقص – س . والساذج : الساذج – آ ، .

ليكون كل صنف منه قائماً بذاته .

النوع التاسع
في
الخيار

وهو أصناف :

١ – الأول

يؤخذ خيار تشرين خصوصاً الصغار منه ، ينقع في ماء وملح يومين وليلتين ، وبعد ذلك يرفع من الماء والملح ، ويجعل في قطرميز ، ويقلب عليه خل خمر حاذق ، ويرمى فيه قلوب كرفس ونعنع وسذاب ، ويكون السذاب أكثر من الكرفس ، ويرفع أياماً . ويستعمل ، فإنه طيب ، وهو يقيم سنة أو أقل .

٢ – الصنف الثاني

السياقة سياقته ، ويزاد مع خل الخمر ماء خيار ، يدق ، ويصفى ، ويخلط بالخل ، ويجعل على الخيار والحوائج كالأول ، ويعمل فيه رؤوس ثوم كبار ، وقد لايعمل فيه خل ، وإن كان زمن الطرخون يعمل فيه أيضاً عروق منه ؛ وهو طيب ، ولايقيم كثيراً .

---

(١) كل : ناقص – س – كـ ... – ط ، صنف منه قائماً : ... ئما – ط ، قائما : قائم – س .
(٢) النوع : ورد قبل هذا النوع في آ وصفة في الخيار لم ترد في س ، وضعناها في آخر باب الخيار ، النوع التاسع : ... سع – ط .
(٣) في : ناقص – س .
(٥ و ٦) : ناقص – آ .
(٧) خصوصا : ناقص – آ ، منه : ناقص – س ، ينقع : يعمل – آ ، وملح : مكررة في س ، (٨) وليلتين : ناقص – آ ، وبعد : ثم بعد – آ ، يرفع : يشال – س .
من الماء والملح : ناقص – آ ، (٩) حاذق : ناقص – آ .
(١٠) ويرفع : ويشال – س ، اياما : ناقص – آ ، ويستعمل : ويوكل – آ ، فانه طيب : ناقص – آ ، وهو يقيم : ويقيم – س .
(١٢) ويزاد : وتزيده – آ – ويزيد – س ، الخمر : ناقص – آ .
(١٤) كبار : ناقص – س ، وقد وردت في هامش ط مع الإشارة إليها في المتن .
يعمل : فيعمل – س .

٣ – الصنف الثالث
وهو مليح ظريف

يؤخذ الخيار الصغار ، يقطع فلكا / مدورة ، وتؤخذ حلبة ، تنقع ١٨٢
يومين وليلتين حتى تزول مرارتها ، وتجعل مع الخيار ، ويضاف إليه لبن حامض مصفى في كيس ، بحيث يبقى شديدا ، ويجعل على الخيار والحلبة ، ويجعل فيه قلوب نعنع ، ويجعل الجميع في قدر زبداني ويسير ملح ، ويترك يومين ، ويؤكل . وهذا النوع أكثر ما يبقى ثلاثة أيام أو أربعة . والقدر تكون فخاراً جديدة .

وأماالخيار المخلل،فإنه يبقى سنة أو أكثر ،إذا حفظ وعاؤه،وغسل ظاهره، ونظف ، وكان في مكان بارد .

٤ – [نوع آخر ٧٨/وح

يدق الخيار ، ويلقى ماؤه في إناء ، ويرمى فيه خميرة ، ثم يلقى فيه الخيار الصغار ، ويرمى فيه كرفس وسذاب وخردل ، ويترك أياما ، ثم يخرج ، يقطع ، ويعمل عليه لبن مجفف من مائه ، ويؤكل] .

النوع العاشر ١٨٢
في
العنب

(٣) يقطع : فيقطع – آ ، وتؤخذ : ويؤخذ .
(٤) ويضاف – وتضيف إليه : أي إلى المزيج ، لبن حامض : لبنا حامضا – س .
(٦) قلوب نعنع : من النعنع قلوبه – س . أ
ويجعل الجميع : ويجمع – آ ، (٧) النوع : ناقص – م .
فخارا : ناقص – س – فخار – آ ، جديده : جد ... ه – ط .
(٨) فانه : ناقص – آ ، وغسل ظاهره : وغـ ... – ط ، (٩) ونظف : ناقص – آ .
(١٠) نوع آخر : لم ترد هذه الوصفة في س وقد وردت بعد الصنف الثالث من الزبيب في آ وكأنها صنف منه على حين أنها في الخيار ، فأخرناها إلى آخر بابها .
(١١) فيه خميرة ثم يلقى : ... ـقى – ط .
(١٢) وخردل : وخرد ... – ط ، ويترك اياما : ... اماما – ط ، (١٣) ويعمل عليه : ويرمى فيه – م .

وهو صنفـــان :

١ ــ الأول

يؤخذ العاصمي الجبلي ، وتشمع رؤوس العروق بشمعه ، ويقلب عليه
خل خمر حاذق وماء عذب محلى بدبس ، فإنه لايفسده ، لأنه من جنسه ، وإن حلي
١٨٢ بعسل فلا بأس به ، والدبس أحسن ، ومتّى تركت العروق ، ولم تشمع ، فإن
العنب يتهرا ، ولايقيم .

١٨٣ ٢ ــ الصنف الثاني

الأبيض البلدي

كذلك ، سياقة العنب العاصمي الجبلي .

النوع الحادي عشر

الجوز الأخضر

يؤخذ الجوز الأخضر الذي ما عقد قلبه في شهر نيسان بحيث ينقطع بالسكين ، ويغرز بالمسلة شيئا كثيرا ، وينقع في ماء وملح مدة عشرين يوما أو أقل ، بحيث لايبقى ماؤه أسود ، ويحلو ، فعند ذلك يرفع من الماء ، ويغسل ، وينشف ،

---

(١) صنفان : صنفا ... – ط .

(٢) الأول : بياض – ط . وتشمع : ويشمع – س – يشمع – آ ، ويقلب : ... ب – ط .

(٤) وماء : بماء – آ ، يفسده : يف ... – ط – يفسد – آ ، لأنه : ... انه – ط ، حلي : حليته .

(٥) فلا : لا ، احسن : اجود – آ ، ومتّى : بياض – ط ، العروق : العرق – س ، تشمع : تشمعه – س .

(٧) الصنف : ناقص – آ ، وقد وضع ناسخ م « النوع الحادي عشر » الوارد في الصفحة التالية للأبيض البلدي ، كما وضع هذا «الثاني» للجوز الأخضر الوارد أيضا في الصفحة التالية .

(٩) العنب : ناقص – آ .

(١٢) عقد : ورد بعدها في س كلمة «عقلبه» وكأن الناسخ أراد ان يكتب « عقد قلبه » فأخطأ فوضع فوقها علامتين مشيراً إلى خطئها ، قلبه : لبه – آ ، ينقطع : يقطع – آ .

(١٣) ويغرز : ويتغرز – س .

(١٤) لايبقى ماؤه أسود : يسود ماؤه – آ .

ويقلب عليه خل حاذق قد عمل فيه أبزار وثوم صحاح ، فإنه يجي طيبا ، ويعمل فيه نعنع وقلوب كرفس .

النوع الثاني عشر

البصل

وهو ثلاثة أصناف :

١ — الأول

يؤخذ البصل الصغار بقشره على حاله ، وينقى القشر المتخلى عنه ، ويجعل في إناء ، ويقلب عليه خل خمر وقليل ملح ، وذلك بعد أن ينقع في ماء عشرين / ١٨٤
يوماً ، ويرمى عليه ملح كل عشرة أيام ونعنع بعد أن ينقع في ماء وملح ، وكل قليل يغير عنه الماء والملح مدة عشرة أيام ، إلى أن يحلو ، فعند ذلك يعمل فيه الخل كما ذكرنا ، وعندما يجعل في السكردان يصفى من خله ، فإنه يقيم سنة كاملة ، وعند أكلـــه يقشر .

٢ — الثاني

وما يقيم كثيراً

يؤخذ من البصل السلماني الكبار ، يقشر من قشوره البرَّانية ، ويشقق

(١) قد : وقد — م .
(٢) فيه : عليه — آ ، قلوب : ناقص — آ .
(٥) ثلاثة : ناقص — آ .
(٧) المتخلى : المنحل — آ ، ويجعل : يجعل — ح ، ط .
(٨) خمر : ناقص — س .
(٩) ويرمى : ويلقى — ط ، ونعنع ... قليل : ناقص — آ .
(١٠) عنه : عليه — م ، والملح ... ذلك : ثم يصفى من الماء — آ ، يعمل : ويعمل — آ ، فيه : في — آ .
(١١) وعندما ... من خله : ناقص — س ، فانه : وهذا — س ، كاملة : ناقص — س ، وعند اكله : ناقص — آ ،
(١٢) يقشر : تقشره — س — ويقشر — آ .
(١٤) وما : ما — م .
(١٥) من (الأولى) : ناقص — س ، قشوره البرانية ويشقق : قشره البراني ويشق — آ .

صليبا بحيث لايتخلى من بعضه بعضاً ، ويقلب عليه ملح كثير وماء يوماً وليلة ، ويزال عنه الماء ، ويعصر من الماء ، ويحشى الصليب قلوب نعنع وورقه وكرفساً وبقدونساً ويسيراً من سذاب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة وكراويا ، ويعبى في قطرميز ، ويقلب عليه خل خمر حاذق وزيت ، ويخلى أياما ، ويؤكل .

٣ – الصنف الثالث

يقطع البصل قطعا كبارا ، ويغسل بماء وملح ، ويقلب الخل عليه
١٨ وماء الليمون الأخضر وزيت طيب وبقدونس / مخروط ونعنع وسذاب
وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف طيب ، ويؤكل بعد يوم .

٧/ظ ح ٤ –] نوع مليح منه

يؤخذ البصل الكبار ، يشق صليبا ، وينقع في ماء وملح يوما وليلة ، ثم يعصر ، ويغسل بماء عذب ، وينزع قشره المتخلى عنه ، ثم يؤخذ سنبل وتنبل وهال وقرنفل وكبابة وجوز طيب وفلفل ، يدق الجميع ، ويذر عليه ، ويعمل فيه ورق كرفس أو بقدونس ونعنع ، ويغمر بالخل المستخرج بالزبيب الأسود ، ويلقى فيه ثوم وزعفران ، ويترك أياما ، ويؤكل مليح .]

---

(١) بعضا : بعض ، عليه ملح : عل ... – ط ، يوما : يوم – س .

(٢) ويزال : ويزيل – س ، من الماء : ناقص – آ ، ويحشى : ويحـ ... – ط ، الصليب قلوب : ... ب – ط ، نعنع : وورق نعنع – م ، وورقه : وورق – آ ، وكرفسا : كرفس – س – كرفس – آ .

(٣) وبقدونسا ويسيراً : وبقدونس ويسير ، من : ناقص – س ، وكزبرة يابسة : و ... – ط .

(٤) قطرميز : قطعة ميزر – س ، خل حاذق وزيت : ... ت – ط ، خمر : ناقص – آ ، أيام : اياما – آ.

(٥) الصنف : ناقص – آ .

(٦) يقطع : ناقص – س ، قطعا : ناقص – آ ، ويغسل بماء وملح ... ملح – ط .

(٧) وبقدونس : وبقـ ... – ط ، مخروط : ... ـروط – ط .

(٨) طيب ويوكل : ... كل – ط .

(٩) نوع مليح : كله ، ناقص – س .

(١٢) عليه : فيه – ح ، ط .

النوع الثالث عشر
في
الكرفس

يؤخذ الكرفس من أصوله وفروعه وقلوبه ، والورق الرخص منه ، ويجعل في إناء . ويجعل عليه خل محلى ، ويترك أياما ، ويؤكل .

النوع الرابع عشر
في
القنبيط

تؤخذ رؤوس القنبيط ، يقطع أسفله ، وتبقى زهرته وعروقه ، يجعل في إناء ، ويقلب عليه خل خمر ودبس محلّى وأطراف طيب وسذاب ونعنع .

النوع الخامس عشر
كباد مراكبي

اسمه سنكل منكل ، تعلمته من دار الملك الكامل من جواري الخلفاء القصوريات .

يؤخذ الكباد المراكبي الكبار البالغ المنتهي المشحم ، يقشر ، ويؤخذ قشره ، يقطع شوابير كباراً ، ويقلى بشيرج حتى ينضج ، ثم يؤخذ لبه ،

---

(٤) من ، وفروعه : ناقص – س ، (٥) ويجعل : يجعل – س

(٧) في : ناقص – س .

(٩) تؤخذ : يوخذ – س ، م ، يقطع اسفله : أي أسفل القنبيط وعلى هذا ساغ له التذكير وإلا فقد كان السياق يقتضي التأنيث لعود الضمائر إلى الرؤوس ، وتبقى زهرته : وينقى زهره – س ، يجعل : تجعل – ح ، م

(١٣) واسمه سنكل منكل : ناقص – ح ، م ، وقد وردت في هامش ط وفيها «شنكل» وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن ، من (الاولى) : ناقص – ح ، ط .

جواري : جوار .

(١٥) الكباد : الكباب – س ، الكبار : كبار – ط ، يقشر : تقشره – آ – بقشره – س

(١٦) يقطع : يقطع له – س ، شوابير : ث ... – ط ، كبارا : كبار – م ، ويقلى : ثم يقلى – آ

١٨٦ يفصص كل فص ناحية ، ولايمس القشر الذي عليه، ويجعل في إناء / ويقلب عليه خل خمر حاذق محلّى بعسل أو سكر ، ويجعل في الخل بندق محمص مقشور مدقوق لاناعما ولاخشنا مقدارا صالحا وأطراف طيب ونعنع ، والشوابير المقاوة ، تجعل في الخل ، وهو سخن كما رفع من الطاجن ، وتحلى تحلية جيدة ، ولايكون حامضا ، ويترك أياما ، ويؤكل .

النوع السادس عشر
الورد

يؤخذ الورد النصيبيني ، يعرك بالعسل حتّى يذبل في الشمس أياماً ، ويقلب عليه خل خمر ويسير من نعنع ، ويرفع ، ويستعمل ، ومن لاعنده ورد خل يأخذ ورد مربى عسلي ، ويقلب عليه خل خمر ، فإن أعوزته حلاوة ، يزاد حلاوة ، وهو يغني عن عمل ورد بخل ، ويجي مليحا قليل المؤونة .

النوع السابع عشر
صحناة كذابة

وتسمى بلدية وهي لذيذة نافعة لأصحاب الأمزجة الصفراوية ، وتنعش
١٨٧ المعدة . يؤخذ سماقا ، يدق بملح ، وتخرج / زهرته ، وينقع في ماء يسير ،

---

(١) يفصص : يقصص – س ، كل فص ناحية : ... يه – ط ، ناحية : ناحيته – س ، ويجعل : ويجمله – س ، ح ، ط .
عليه : بياض – ط ، (٢) أو سكر : وسكر – س ، محمص : بياض – ط .
مقشور : ... قشور – ط ، (٣) طيب : ط – ... ط ، ونعنع – ط .
(٤) تجعل : ويجعل – س ، ح ، ط ، من : ... ن – ط ، وتحلى : ويحلى الخل – س
(٨) النصيبيني : النصيبي – س ، ح ، ط
(٩) من (الاولى) : ناقص – آ ، لاعنده : الاغذية – آ ، خل : ناقص – آ .
(١٠) ويقلب : يقلب – آ ، فان اعوزته : وان اعوزه–س ، يزاد : يزيد–س – يزيده – آ ،(١١) عمل : عمله كما تقدم – آ .
ورد ... المؤنه : ناقص – آ.
(١٣) صحناة : صحنه – آ .
(١٤) وتسمى بلدية ، لذيذة : ناقص – آ ، الأمزجة : الأمراض – س .
(١٥) وتخرج : ويخرج .

ويستحلب من خرقة حتّى تخرج خاصيته ، ويترك من السماق بلا نقع شيء يسير ، ثم يؤخذ بقدونس مخروط جزء ، ونعنع وسذاب كذلك أجزاء متساوية ، يعرك في قصعة بقليل ملح حتّى يذبل ، ويعمل عليه قلب جوز محمص مقشور مدقوق ناعما ، حتّى يلعب في دهنه ، وطحينة شيئا جيدا جزءين متساويين من الطحينة والجوز وماء ليمون أخضر ، وماء السماق ، يقلب على الحوائج ، ويخلط الجميع ويسير من السماق المدقوق ناعما ، ولا يكثر منه ، فإنه يسوده ، ويكمد لونه ، ويخلط خلطاً جيدا ، ويجعل فيه ثوم مدقوق وصعتر يابس مدقوق ، ويكثر منه فهو الذي يظهر طعمه ، ويطيب بكزبرة يابسة وكراوية مدقوقين محمصين وفلفل وزنجبيل وأطراف طيب وملح وزيت طيب يخاط أيضاً مع الحوائج في جوفه ، ويكون له قوام بحيث يشال / منه على الخبز ، ويقطع في جوفها ليمون مالح ١٨٨
قطعا صغارا ، وكلما كان لونها أشرق ورديا كان أحسن ، وكلما كان جوزها وطحينتها كثيرا ظهر لونها ، وعندما تغرف في السكرجة ، يجعل عليها زيت طيب كثيرا ، ولاتطيب حتّى يكثر الزيت في جوفها ، وقد يعمل بدل الجوز بندق ، ويذر على وجهها فستق محمص مدقوق .

---

(١) ويترك : ويحلا – س ، من : في – م

(٢) جزء : ناقص – آ ، وسذاب : ناقص – س ، كذلك : ناقص – آ ، متساوية : سواء – آ .

(٣) بقليل : بيسير – آ ، ويعمل : ويقلب – س .

(٤) حتّى : ناقص – م ، جزءين متساويين : ناقص – آ ، من : ناقص – س .

(٥) وماء : وامأ – س ، على : عليه–س، (٦)من : ناقص – آ ، ناعما : ناقص – س ، ولا : لا – م .
يكثر منه : يكث... – ط ، فانه : ... انه – ط ، ويكمد لونه ، خلطا : ناقص – س، (٧)ويجعل : يجعل –س–
ويعمل – م ، فيه : ناقص – آ ثوم : فوم – ح ، م – فو ... ط ، مدقوق وصعتر : عتر – ط .

(٨) يظهر : يظهـ... – ط – يظهر لونه – س ، طعمه وتطيبه : بياض في ط ويطيب : وتطيبه – س ويطيبه – ح ، م ، بكزبرة : وكسفره – آ .
وفلفل وزنجبيل : و ... – ط ، (٩) أيضاً : ناقص – آ ، جوفه : ج... – ط .

(١٠) ويكون : ... ن – ط ، له : نقص – س ، ح ، ط ، قوام : قولنا – س – قواما – آ ، بحيث : ناقص – آ ، منه : ناقص – م ، في جوفها : أي في جوف الصحناة ، مالح قطعا : ... ما – ط .

(١١) لونها : كونها لونها – س ، اشرق : مشرقه – س – شرق – م ، ورديا : ناقص – آ ، وكلما (الثانية) ... جوفها : ناقص – آ .

(١٢) تغرف ، عليها : يغرف ، عليه .

(١٣) تطيب : يطيب ، يعمل بدل : يعم... – ط ، وورد بعد يعمل كلمة رسمت هكذا «غذل» في س .

(١٤) مدقوق : ناقص – ح ، م ووردت في هامش ط والى جانبها «صح» .

صفة خلاط بيساني

يؤخذ لبن ماعز ، يعمل فيه ملح قدر الحاجة ، ويجعل في إناء ، ويفرط فيه ورق نعنع وورق طرخون وشمرة خضراء مقطعة قدر الأصبع وصعتر أخضر وصعتر يابس مدقوق ، ويرمى فيه قثاء في أوانها ، ويترك أياما ، ويؤكل مطيبا بزيت وثوم وماء ليمون .

النوع الثامن عشر

اخلاط مطيب

يؤخذ أخلاط جبلي مليح كثير الحوائج ، ينقى ، وتقطع العروق الكبار التي فيه ؛ ويقطع ليمون مالح قطعا صغاراً وتجعل فيه ، وتجبل طحينة وقنبريس بعلبكي بقليل خل خمر وماء ليمون ، ويقلب عليه قلب جوز محمص مدقوق ناعما، ويجعل فيه ، وبقدونس مخروط وسذاب ونعنع أجزاء متساوية وكزبرة يابسة وكراويا محمصين مدقوقين وفلفل وزنجبيل وزر ورد ودار صيني وأطراف طيب
١٨٩ ويسير من ثوم / مدقوق وزيت ، فإنه يجي مليحا ، ويعمل على وجهه فستق محمص مهرش ، ومن أراد أن يعمله في جوفه مع الجوز فعل .

النوع التاسع عشر

(١) صفة خلاط بيساني : هذه الوصفة كلها لم ترد في س ، بيساني : بيسا ... ب – ط .
(٢) مقطعة : مقطع .
(٣) أوانها : أوانه .
(٨) مليح : ناقص – آ ، وتقطع : ويقطع .
(٩) وتجعل : يجعله – س – وتجعله – ح ، وتجبل : وتجعل – م – وتحل – ح ، ط ، (١٠) بعلبكي : ناقص – آ ، قليل : ناقص – س .
قلب : وقلب – آ ، مدقوق : ناقص – س ، ناعما : ناعم – س ، (١١) ويجعل فيه : ناقص – آ – ويجعله فيه – س .
يابسة : ناقص – س ، (١٢) وزر : ور - س .
(١٣) من : ناقص – آ .
(١٤) مهرش : مهروش – آ ، جوفه : جـ ... – ط .

في

الجزر

يؤخذ الجزر الغض المليح ، يقشر ، وينحت صغارا ، ويرمى قلبه ، ويؤخذ عسل نحل وخل خمر وزنجبيل وأطراف طيب ، ويرفع على النار ، ويغلى غليات ، ويجعل الجزر فيه ، ويطبخ بنار هادية حتى ينعقد كالحلاوة ، ويجعل في السكردان ، فإنه مليح ، ويعمل معه يسير زعفران ومسك .

النوع العشرون

في

الشمر الأخضر

وهو صنفان :

١ ــ الأول

يؤخذ قلوب الشمر الأخضر الرخص من ورقه ، يقطع قطعا متوسطة ، ويجعل في قطرميز ويقلب عليه خل خمر حاذق ، فإذا جعل في السكردان ، يحلى خلّه بسكر أو عسل ، فإنه مليح ظريف طيب .

٢ ــ الصنف الثاني

---

(١) في ...... العشرون : ناقص – م .

(٣) الغض : الـ ... – ط ، المليح : ... ـليح – ط ، (٤) نحل : ناقص – س – بياض – ط ، وخل خمر : بياض – ط .

ويرفع : يرفع – ح ، ط ، (٥) ويجعل الجزر : ... لجزر – ط .

ويجعل في : و ... – ط ، (٦) ويعمل : ويجعل – ح ، ط ، يسير : ناقص – ح ، ط .

(٧) العشرون : ... ـرون – ط .

(١٠) صنفان : نوعان – آ .

(١٢) قلوب : قلوبه – ح ، ط ، الشمر : الـ ... – ط ، الأخضر – ... اخضر – ط ، يقطع : ويقطع – م .

(١٣) خمر : ناقص – س ، فاذا : واذا – آ ، (١٤) بسكر أو عسل : بعسل وسكر – س .

مليح : يجى – م ، طيب : ناقص – آ .

(١٥) الصنف : ناقص – آ .

١٩٠ يؤخذ قلوب الشمر الأخضر / الغض من ورقه ، ويقطع صغارا ، ويصغر ما أمكن ، ويذر عليه ملح مدقوق ، ويعرك عركا جيدا حتى يذبل ، ويترك في القصعة مائلا على جنبه ، فإنه يسيل منه ماء كثير ، ويبيت في الملح يوما وليلة ، وبعد ذلك يعصر عصرا قويا جيدا ، ويجعل في إناء ، ويقلب عليه لبن حامض وقليل قنبريس ، ويذاب في اللبن الحامض ، ويخرط له بصل أرفع مايكون ، ويخلط فيه ، ويعمل معه ورق النعنع وورق السذاب وأصول الخس وقلوب طرخون وزيت طيب ، ولايعمل فيه ثوم ، فإنه يصن به ، ولايعمل فيه من البصل إلاببياضه خاصة ، وهو من أطيب المآكل وأحسنها .

النوع الحادي والعشرون

صير مطيب

وهو أصناف : .

١ – الأول

يجعل على الصير يسيرا من مرقته وماء ليمون أخضر وزيت طيب كثير
١٩١ وصعتر ، ويقطع فيه الليمون الأخضر / بلحمه ، ويجعل فيه ، ويصفف .

٢ – الصنف الثاني

صير يسلخ من قشره ، ويقطع صغارا ، ويقلب عليه زيت طيب وماء

---

(١) قلوب : قلب – آ ويقطع – يقطع – آ ، (٢) ويصغر ما أمكن : أصغر ما يمكن .
جيدا : قويا – آ .
(٤) يعصر : يمصره – ح ، ط – تعصره – م – اعصره – س ، جيدا : ناقص – آ .
(٥) ويذاب : مذاب – آ ، الحامض : ناقص – س ، (٦) معه : فيه – آ .
الخس : الجبن – س .
(٧) يصن به : يضر به – س .
(١٠) صير : صبر – س .
(١٣) يجعل : اجعل – س .
(١٤) ويقطع ... وصعتر في (الصنف الثاني) ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة إليه في المتن ، فيه (الأولى) : قشر – س ، ويجعل : وتجعله – آ ، ويصفف : ناقص – آ .
(١٥) الصنف : ناقص – آ .

ليمون أخضر وصعتر يابس وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب ويسير من ثوم مدقوق ، ويخلط ، ويؤكل ، فإنه مليح .

٣ – الصنف الثالث

بصلة تقطع صغارا ، وتقلى بزيت طيب ، ويخلّى الصير صحاحا فيه ، ويقلى ، وتجعل عليه أطراف طيب وفلفل وخل ، وإن أريد فماء ليمون وثوم مدقوق ، وإذا برد يؤكل .

النوع الثاني والعشرون

عصفور مالح مطيب

وهو صنفان :

١ – الأول

يؤخذ العصفور ، ينظف من ملحه ومصارينه وقلبه ، ويغسل بخل خمر ، ويبدد الخل ثلاث أربع مرات ، وبعد ذلك يقلب عليه زيت طيب وماء ليمون أخضر ، ويترك العصفور صحيحا على حاله .

---

(١) مخروط ونعنع : ... يفنع – ط ، (٢) من ، فانه مليح : ناقص – آ .
(٣) الصنف : ناقص – آ ، الثالث : بياض – ط .
(٤) تقطع : يقطع – م ، ويقل : وتقلى – م ، ويخلى : وتخل – ح ، الصير : الصيـ ... – ط ، صحاحا فيه ويقلى : ... يقلى – ط ، فيه : ناقص – م – أي في هذا الصنف (٥)عليه: وردت في هامش س والى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .
(١٢) وان : ومن س ، أريد : اراد – ار ... – ط ، فماء ليمون وثوم ، – ـوم – ط ، ليمون : ورد بعدها في س«فعمل» وورد في م «وفلفل» ثم وضع الناسخ فوقها خطين كأنهما إشارة إلى أنها خطأ وكتب في الهامش « فوم » ، (٦)ملقوق : ناقص – س .

(٧) والعشرون : و ... – ط .
(١١) العصفور : العـ ... – ط ، ينظف : ... ف – ط ، (١٢) ويبدد : وتبدد – م . ولعلها ويبدل . ثلاث أربع مرات : ... ات – ط ، مرات : دفعات – س ،(١٣)ويترك : ويخلى – س – بياض – ط . العصفور : ناقص – آ ، صحيحا : صحاحا – آ .

٢ ـ الصنف الثاني

١٩٢ ينظف مثل ما ذكر ، ويقطع صغاراً / مفصلا ، ويغسل بالخل دفعات ، ويبدد في شيء ، ويقلب عليه ماء ليمون أخضر وزيت طيب وبقدونس وسذاب وأطراف طيب ، ويؤكل .

نوع آخر

صحنة اسكندرانية مطيبة

وهي صنفان :

١ ـ الأول

يعمل فيها زيت طيب وماء ليمون أخضر وأبازير حارة وثوم ، ويستعمل .

٢ ـ الصنف الثاني

يزاد في الصحنة زهر سماق وأطراف طيب وطحينة وجوز مدقوق ناعما وأبازير حارة .

النوع الثالث والعشرون

كامخ ريجال بغدادي

---

(١) الصنف : ناقص ـ أ .

(٢) ينظف : تنظفه ـ س ، (٣) دفعات : مرات ـ آ ، في شيء : ناقص ـ آ .

(٥) آخر : الثالث والعشرون ـ س ، وقد آثرنا رواية ط في عدم جعل هذا النوع الثالث والعشرين لأننا وجدنا أن النسخ ستتوحد بعد ذلك عند النوع السابع والعشرين كما في ط . وهذا النوع بصنفيه ناقص ـ ح ، م وقد ورد في هامش ط مع الإشارة اليه في المتن وغياب الكلمات الأخيرة منه بسبب وقوعها بين الصفحتين ٨٣/ظ و ٨٤/و .

(٩) طيب : مطيب ـ ط .

(١١) وطحينه ... حارة : غير ظاهرة في التصوير بسبب كتابتها بين الصفحتين ٨٣/ظ ، و ٨٤/و .

(١٣) الثالث : الرابع ـ س .

(١٤) ريجال : ناقص ـ ح ، م ووردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .

تؤخذ يقطنعة تسع خمسة أرطال ، ويؤخذ لبن قارس أعني حامضاً رطل
ونصف ، ويضرب حتى تختلط أجزاؤه ، ويرمى فيه نصف أوقية ملح ، ويجعل
في اليقطينة ، ويجعل في الشمس ثلاثة أيام ، وبعد ذلك تملأ لبنا حليبا ماعزا ، وتحرك
بجريدة من النخل يومين ، / وبعد ذلك يؤخذ نعنع ، يغسل ، ويترك حتى ١٩٣
يذبل ، وينقى من عيدانه ، وتجمع قلوبه ، ويرمى فيها ، ويحرك ، ولايخلى يفيض،
بل كل ساعة يحرك ، ومتى فاض يخرج دهنه وطعمه ، ويؤخذ أوقية ثوم ، يقشر ،
ويرمى فيها أسنانا صحاحا ، ويحرك بعد ذلك في كل يوم مرتين باكراً وعصراً ،
وكلما نقص يزاد لبنا حليباً أربعين يوما ، ويؤكل منه ، ويزاد فيه عوضه لبنا .
وإن زادت اليقطينة أو صغرت ، فهذا العيار ، والحوائج ، وزنها على حكمه ،
فإنه طيب ، وما يجري مجراه .

النوع الرابع والعشرون
في
الصلص
وما يجري مجراه

---

(١) تؤخذ : تأخذ – س – يوخذ – باقي النسخ ، قارس : فارسي – س ، حامضاً : حامض – آ .
(٢) تختلط : يختلط – س .
(٣) ويجعل : ويترك – آ . تملأ : تملاها – يملاها ، لبنا حليبا ماعزا : لبن حليب ماعز – آ .
وتحرك : وتحركها – ويحركها .
(٤) يغسل ويترك : ويغسل ويخلى – س ، (٥) وتجمع : ويجمع ، ويحرك : ناقص – آ .
يخلى : يخليه ، يفيض : يقبض – س ، (٦) يحرك : تحركه .
(٧) ويحرك : وتحركه – م – ويحركه – ح ، ط ، بعد : وبعد – س .
باكراً وعصراً : باكر وعصر ، وعصراً : و...–ط ، (٨) يزاد : تزيده – س ، لبناً حليباً : لبن حليب .
ويزاد : ويزيد ، فيه : ناقص – س ، فيه عوضه : بياض – ط ، لبنا : لبن ، (٩) فهذا : هذا ، والحوائج :
بياض – ط .
وزنها وزنه ... – ط ، حكمه : حل – س .
(١١) النوع : ناقص – ح ، ط ، الرابع : الخامس – س ، والعشرون : والعشرو – ط .
(١٢) في : بياض – ط .
(١٣) الصلص : ... نصلص – ط .
(١٤) وما يجري مجراه : ناقص – آ – وقد وردت في س بعد «طيب» الواردة في السطر الثالث وواضح أنها مقحمة .

وهو أصناف :

١ ـ الأول

يؤخذ اللبن الحامض يصفى ، ويجعل فيه ثوم .

٢ ـ الصنف الثاني

أسود

يؤخذ لباب الخبز الكماج ، يحرق على نار ، ويرمى في خل ساعة ، ثم
١٩٤ يعصر في جرن ، ويدق ناعما ، ويجعل فيه فلفل وزنجبيل وزعفران ، ويرش / عليه خل ، ويدق ، ويصفى من منخل ، ويطبخ على النار حتى يبقى له قوام غليظ مثل اللعوقات .

٣ ـ الصنف الثالث

أبيض

يدق الجوز أو اللوز في الجرن ناعما ، ويرش عليه مرقة ليمون مراكبي ، ويدق ، ويقلب عليه فلفل وثوم ، ويلقى فيه بقدونس مدقوق حتى يرق ، ويأخذ قوام الصلص ، ويؤكل .

٤ ـ الصنف الرابع

---

(٣) يصفى : ويصفى – س ، ويجعل : ويعمل – ح ، م – ويه ... – ط ، فيه ثوم : ... نوم – ط .
(٤) الصنف : ناقص – آ .
(٦) لباب : لبابه مع تقديم الخبز الكماج على : لبابه ، يحرق : ويحرق – س ، على نار : ناقص – س ، نار : ﺛ ... – ط ، ويرمى : ... رمى – ط .
(٧) فلفل : ... ـل – ط .
(٨) يطبخ : ... بخ – ط .
(١٠) الصنف : ناقص – آ ، وهي ناقصة منها في كل أصناف الصلص .
(١٢) يدق الجوز أو اللوز : يوخذ الجوز واللوز – آ ، يدق . ويدقا – ح ، ط – ويدقان – م . ، ويدق : ناقص – آ .
(١٣) ويلقى فيه : ناقص – م ، بقدونس ، حتى يرق : ناقص – آ ، ويأخذ : ويوخذ – م .

أحمر

جوز ، يدق ناعما ، ويسير من فلفل وثوم ، ويطيب بمرقة السماق المنقوع في ماء يسير ، يستخرج من خرقة ، ويسقى الجوز حتّى يصير له قوام ، ويستعمل ، ويعمل فيه أطراف طيب ويسير من نعنع .

٥ – الصنف الخامس

بنفسجي

يؤخذ الرمان الحامض ، يفرط ، ويعصر ، ويصفى ، ويؤخذ جوز ولوز ، يدق في جرن مع ثوم وفلفل وزنجبيل ، ويسقى بماء الرمان حتّى يصير له قوام الصاص ، ويؤكل .

٦ – الصنف السادس

أخضر / ١٩٥

ورق البقدونس ، ينقى من عيدانه ، ويجعل في جرن ، ويدق حتّى يبقى مثل المرهم ، ، ويجعل عليه ثوم وفلفل ، ويسقى بخل ، ويدق قليلا حتّى يأخذ قوام الصلص ، ويؤكل .

٧ – الصنف السابع

مغبر اللون

البقدونس يدق ويعصر ، ويؤخذ ماؤه يخلط بماء الليمون الأخضر أوغيره

---

(٢) من : ناقص – آ ، ويطيب بمرقة : وتسقيه مرقة – س .
(٤) ويسير : مع يسير – م ، من : ناقص – آ .
(٨) يدق : ويدق – س .
بماء : ما – آ .
(١٢) ويجعل : يعمل – آ ، (١٣) يأخذ : يأخذ له – س .
(١٤) ويؤكل : وردت في هامش ط مع الإشارة اليها في المتن .
(١٦) مغبر : مغبر –ح ، م ، .
(١٧) ويؤخذ : فيؤخذ – س ، ماؤه : و ... – ط ، يخلط : ويخلط –ح ، م – ... تط – ط ، أو غيره : ناقص – آ .

قليلا ، ويقلب عليه دفعة ، وكذلك جميع أنواع الصلص ، ويدق الجوز ناعما بثوم وفلفل وزنجبيل وأطراف طيب ، ويسقى من المياه ، ويدق قليلا قليلا حتّى يأخذ قوام الصلص ، ويؤكل .

٨ — الصنف الثامن

يؤخذ من الخل نصف جزء ، وماء ليمون أخضر جزء ، يحلى بسكر ، ويجعل فيه ثوم وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل وأطراف طيب شيء يسير بحيث انه لايغلظه ، ويخرط بقدونس ونعنع وسذاب خرطا رفيعا ، ويرمى فيه ، ويستعمل ،
١٩ظ فإنه أطيب / من الجميع .

٩ — الصنف التاسع

صلص بماء حصرم

يؤخذ ماء الحصرم ويدق قلب جوز أو قلب بندق محمص مقشور دقا ناعما وثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل من صعتّر وسذاب ، ويسقى من ماء الحصرم قليلا قليلا ، ويدق حتّى يأخذ قوام الصلص ، ويؤكل .

١٠ — الصنف العاشر

يؤخذ من ماء الحصرم الأخضر ، يجعل فيه يسير ملح مدقوق ، ويصفى

---

(١) ويقلب عليه دفعه : مكررة في س ، أنواع الصلص : ان ... — ط ، ويدق : يدق — آ .
(٢) وزنجبيل : ناقص — آ ، ويسقى من المياه : و ... — ط ، قليلا (الواحدة منها) ؛ : ناقص — آ .
(٥) يوخذ : يوخذ ... — ط ، من الخل نصف : ... ف — ط ، يحلى : ويحلى — آ ، (٦) ثوم : بياض — ط . وكزبرة : ... فرة — ط ، يسير : يـ ... — ط ، بحيث انه : ... ـه — ط ، (٧) يغلظه : يغلظ — آ . رفيعا : رفيه ... — ط ، ويرمى فيه : ... ن — ط ، فانه : فهو — آ .
(١٠) حصرم : حصر ... — ط .
(١١) يوخذ : ... ـذ — ط ، ماء ، جوز أو قلب : ناقص — س ، مقشور : ناقص — آ .
(١٢) وقليل : وردت في هامش ط مع الإشارة إليها في المتن ، من (الثانية) : ناقص — ح ، ط .
(١٣) ويؤكل : ناقص — آ .
(١٥) يوخذ : ويوخذ — س ، من : ناقص — آ ، يسير ... ويجعل : وردت في هامش ط تتمة للسطر بالعرض ،

على قاب جوز مدقوق دقا ناعما ، ويجعل فيه ثوم وأبزار حارة ، ويستعمل .

١١ — [الحادي عشر ٨٣/وح

صلص طيب عال

فستق مدقوق وفلفل ودار صيني وأطراف طيب وعسل نحل وخل خمر وماء ليمون ونعنع وزر ورد] .

ونبتدي بالبوارد التي تعمل كل صنف بذاته ، ويدخل فيها السنبوسك ، وقد تقدم ذكره في أول الكتاب ، فلاحاجة إلى إعادته .

النوع الخامس والعشرون

في

العجور

وهو أصناف :

١ — الأول

يقشر العجور ، ويصلق ، ويعصر ، ويطجن بزيت وشيرج بعد أن يشقق أربعة أفلاق ، ويخرط له بصل ، كثير ويطجن أيضاً بشيرج وزيت ، ويرمى عليه بقدونس / مخروط ، ويقلى حتى يذبل ، ويجعل الجميع عـــلى العجور ١٩٧

(١) على قلب جوز مدقوق : ويوخذ ماؤه يدق فيه قلب ، حاره : ناقص — آ .

(٢) الحادي عشر كله : ناقص — س .

(٦) ونبتدي : ونبدى — آ .

(٧) ذكره : ناقص — آ ، فلا : ولا — س .

(٨) الخامس : السادس — س ، م .

(٩) في : ناقص — ح ، س ، م وقد وردت مع كلمة «العجور» التالية في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .

(١٠) العجور : ناقص — م .

(١٣) بزيت ... ويطجن : ناقص — س ، (١٤) ويخرط : بعد ان يخرط — م .

المقلو ، ويقلب عليه خل ، ويغلى غليات ، ويجعل فيه أطراف طيب وكزبرة يابسة وورق من نعنع وفلفل .

٢ — الصنف الثاني

يشقق صليبا ويقلى بشيرج ، ويجعل عليه قنبريس فيه خردل مدقوق ، وإن شئت فثوم ، ويقلب على وجهه زيت ، ويقلى بيسير من بصل بزيت ، ويجعل في وسطه ، وإن ترك البصل ، فلا بأس بتركه .

٣ — الصنف الثالث

يقشر ويشقق ويقلى بزيت وشيرج ، ثم يقلى له بصل مخروط وبقلونس حتى ينضج ، ويجعل على العجور ، ويحل في خل خمر وقلب جوز مدقوق محمص وقليل طحينة ، ويرد عليه ، ويغلى غليات ويعمل عليه يسير من أطراف طيب — وإن أردت أن تحليه فحله — وقد يعمل فيه ثوم .

النوع السادس والعشرون
في

---

(١) خل ويغلى : بياض – ط .
ويجعل فيه : ويعمل عليه – آ ، (٢)وورق : وعروق – س–وو...– ط ، من : ناقص – ح ، م ، من نعنع وفلفل : ... ل – ط .
(٣) الصنف : ناقص آ .
(٤) يشقق : يشق – م ، ويجعل : ويعمل – آ ، عليه : عليـ... – ط ، قنبريس فيه خردل : ... ل – ط .
(٥) فثوم : ثوم ، وجهه : وجـ... – ط ، زيت ويقلى بيسير : ... يسير – ط ، من : ناقص – آ .
(٦) ترك : تركت ، البصل : البصـ... – ط ، فلا بأس بتركه ... – ن – ط .
(٧) الصنف : ناقص – آ .
(٨) ثم يقلى : ويقلى – س ، ثم يقلى له بصل : ... ـصل – ط ، مخروط : مخرط – ح .
(٩) في خل خمر : ... س – ط ، وقلب : ناقص – س ، محمص : قد حمص – س ، ويرد : وترده .
(١٠) ويغلى : وتدعه – س – وتغليه – ح ، م – وتـ... – ط ، غليات : ... نوات – ط ، يعمل عليه : ناقص – س ، أن : ناقص – آ ، فحله : ... يه – ط – فحليه : باقي النسخ .
(١١) وقد يعمل فيه ثوم : ناقص – آ .
(١٢) السادس : السابع – س .

اللوبياء

وهي أصناف :

١ – الأول

لوبياء ساذجة / ١٩٨

تؤخذ اللوبياء ، وتقطع أطرافها ، والأصفر الذي فيها ، يفرط حبه ، ويؤخذ ماء ، ويجعل فيه رماد ، ويترك حتى يروق ، ويغلى قوياً ، وترمى فيه اللوبياء ، وتصلق حتى تنضج ، وتشال من الماء ، يقلب عليها زيت وملح مدقوق ناعما ، ومتى لم يعمل الرماد ماتجي خضراء ، وكذلك إذا طرح فيها يسير نشادر مسحوق أوقطعة قلي مصرورة في خرقة ، فإنها تجي مليحة الخضرة .

٢ – الصنف الثاني

يدق قلب الجوز دقا ناعما بحيث يلعب في دهنه ، ويقلى ، ويذوب بزيت طيب وكراويا وكزبرة يابسة ، ويقلب على اللوبياء .

٣ – الصنف الثالث

يخلط مع الجوز ماء ليمون وزيت طيب وكراويا وثوم .

٤ – الصنف الرابع

---

(١) اللوبيا : اللوبيه – س وفي كل البحث وردت هكذا .

(٥) اللوبيا : ناقص – آ ، وتقطع : ويقع – ط ، فيها : فيه – س .

(٦) ويترك : وتتركه – آ قويا : قوي ، وترمى : ويرمى – ح ، م .

(٧) يقلب عليها : ويقلب عليه – م ، (٨) يعمل : تعمل – م .
ما : لم – س ، وكذلك ... الخضرة : ناقص – س ، (٩) مصرورة : مصرور – ح ، ط .
فانها تجي مليحة : فانه يجي مليح ، الخضرة : ناقص – م .

(١٠) الصنف : ناقص – آ وهي ناقصة منها في كل ما يتلو من الكتاب .

(١١) قلب : قلوب – م ، ويقلى : ناقص – آ .

(١٢) وكزبرة يابسة : ناقص – س ، ويقلب : ويجعل – آ .

(١٤) طيب وكراويا : ناقص – س .

يؤخذ ماء رمان أخضر ، يدق فيه جوز دقا ناعما ، ويجعل فيه بقدونس ونعنع وسذاب مخروط وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف طيب وثوم ، يعمل على اللوبياء المصلوقة ، ويغلى غلية واحدة ، وتبرد ، وتؤكل .

٥ – الصنف الخامس

عوض ماء الرمان ماء حصرم طري أوعتيق .

٦ – الصنف السادس / ١٩٩

يستخرج السماق المنقوع في ماء من خرقة ، ويزاد ماء ليمون حتّى يحمضه ، ويخثر بقلب جوز مدقوق وفلفل وثوم ، ويجعل على اللوبياء .

النوع السابع والعشرون
في
الباذنجان

وهو أصناف :

١ – الأول

يؤخذ الباذنجان ، يقشر من قموعه ، ويبخش بالسكين ، ويرمى في ماء وملح ساعة ، ويرفع ، ويجعل في دست دهن ألية أو شيرج ، ودهن الألية أجود وأطيب – مقدار مايغمر الباذنجان ، ويقلى على نار هادية حتّى ينضج ،

---

(٢) ثوم : ثومـ ... – ط ، يعمل : ويجعل – س – بياض – ط .
(٣) وتبرد : ويبرد – س ، وتؤكل : ويوكل – س – و ت ... – ط .
(٤) الخامس : بياض – ط .
(٦) السادس : الساد ... – ط .
(٧) يستخرج : يخرج – ط ، يحمضه : يحـ ... – ط ، (٨) ويخثر : ... يخثر – ط .
اللوبيا : اللو ... – ط .
(٩) النوع : ناقص – س ، م – الـ ... – ط ، السابع والعشرون : ناقص – م .
(١٤) يوخذ : ... خذ – ط ، قموعه : اقماعه – آ ، ماء : بياض – ط .
(١٥) ساعة ... دهن : ويوخذ الباذنجان بعد ساعة يرمى في دست ويقلى بدهن – س .
ودهن ... وأطيب : ناقص – آ يغمر : يغمره – م .

ويصير مثل المخ ، ويجعل في زبدية ، ويذر عليه كزبرة يابسة .

٢ ــ الصنف الثاني

يقلى الباذنجان ، ويعمل عليه السماق المدقوق المنقوع في الماء المستخرج من خرقة ، ويحمض بماء ليمون ، ويدق له جوز محمص وأبزار وثوم وبقدونس ونعنع وسذاب مخروط ، ويقلب على الباذنجان المقلي . وكيفية دق الجوز واللوز : أن يحمص ، ويدق / في جرن ، ويسقى بخل أو ماء ليمون ساعة بعد ساعة ، ٢٠٠
حتى يصير كالمرهم ، ويحلى بسكر ، ويستعمل .

٣ ــ الصنف الثالث

يقلى الباذنجان بشيرج ، ثم يؤخذ لباب كماج بارد ، يخرج من ظاهر غربال ، ويخرط بقدونس ونعنع وسذاب ، والبقدونس أكثر من الجميع ، ويعرك بملح أولا حتى يذبل ، ثم يعرك باللباب حتى يختلط ، وتقلب عليه طحينة ، ويعرك به حتى يختلط ، ثم تجعل عليه أطراف طيب وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل وخل خمر وماء ليمون محلى بسكر وقليل زيت طيب ، ويجعل على الباذنجان وقليل ثوم مدقوق ، فإنه يطيبه ، ويظهر طعمه .

٤ ــ الصنف الرابع

باذنجان بلدي ، يصلق ، ويشقق صليبا ، ويعصر ماؤه ، ويجعل عليه

---

(٢) الصنف الثاني : النوع السابع والعشرون ــ م .
(٤) له : فيه ــ س ، ح ، ط .
(٧) ويحلى : ناقص ــ س ، بسكر : ناقص ــ س ، ح ، ط ، ويستعمل : ناقص ــ م .
(٨) الثالث : الثاني ــ م .
(٩) بارد : بايت ــ آ ، ظاهر : ناقص ــ آ .
(١١) اولا : ناحيه ــ س .
ثم يعرك باللباب : ويعرك معه لباب ــ س ، به : ناقص ــ س ، ويعرك به ثم يجعل : ... حل ــ ط ،
(١٢) حتى يختلط : ناقص ــ آ .
وكراويا وفلفل وخل : وكراو ... ــ ط ،وفلفل : ناقص ــ س،(١٣)خمر : ... ر ــ ط ، محلى : يحلى ــ س.
(١٤) ويظهر طعمه : ويغرف ــ ح ، م ــ ويغ ... ــ ط .
(١٥) الرابع ... ؟ ــ ط .
(١٦) ماؤه ويجعل : ... ب ــ ط .

لبن حامض وقنبريس فيه ثوم ، وإن شئت ،فخردل وعلى وجهه زيت طيب .

٥ ـ الصنف الخامس

وهو أطيب

٢٠١ يشقق / الباذنجان ، ويقطع قطعا صغارا ، ويقشر معه البصل الصغار صحاحا ، ويجعل في دست وعليه زيت وشيرج وقليل ماء ، ويقلى ، وينشف على نار هادية حتّى ينضج ، ويجعل عليه لبن حامض وقنبريس مخلوط منزل من ظاهر غربال ، ويعمل فيه يسير ثوم ، ويغرف .

٦ ـ الصنف السادس

يقطع الباذنجان صغارا ، ويصلق ، ويعصر من مائه ، ويؤخذ شيرج ، يقلى فيه بصل مخروط كباراً ، والباذنجان المصلوق معه حتّى ينضج ، ويقلب عليه بقدونس ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف طيب وثوم وفلفل وزيت طيب وخل خمر ، ويغلى غلية ، ويستعمل .

النوع الثامن والعشرون

القرع

وهو أصناف :

---

(١) وان شئت : ناقص – آ ، فخردل : أو خردل – آ – خردل – س وجهه زيت : و ... – ط .

(٣) أطيب : أطيب من الأول – س ، .

(٤) ويقطع : ويق ... – ط ، قطعا : ناقص – آ ، صغارا : ... را – ط .

الصغار : ناقص – آ ، (٥) وعليه : ناقص – س – وعليـ ... – ط ، زيت : ... ت – ط .

(٦) ويجعل : وتجعل – م – يجعل – ط .

(٧) غربال : المنخل – آ .

فيه : به – س .

(١٠) كبارا : كبا – س ، ويقلب : ويعمل – آ .

(١١) وفلفل وزيت : وقليل زيت – س ، (١٢) غليه : غلوات – أ

١ — الأول

يؤخذ القرع بنحت نحتا خفيفا ليزول قشره ، ويقطع طوالا ، ويزال لبه ، ويقطع صغارا ، ويصلق حتّى ينضج ، ويرفع / من الماء السخن ، ويقلب ٢٠٢ عليه ماء بارد ، ويجعل على مصفاة ، فإذا برد يعصر باليد حتّى يزول جميع مائه ، ويؤخذ قنبريس بعلبكي مليح ، يضرب ، وينزل من منخل ، ويعمل فيه خردل ، ويجعل على القرع ، ويخلط ولايكون القنبريس كثيرا ، ويبسط في صحن ، ويقلب عليه زيت طيب ، ويعمل في مرقه سذاب مخروط ، وقد يعمل بثوم ، والخردل أجـــود .

٢ — الصنف الثاني

السياقة سياقته ، ويعوض القنبريس بلبن مصفى وسكر مدقوق ، ويعمل فيه القرع ، وهذا لايكون فيه زيت ولا ثوم ، لكن خردل ولبن حليب .

٣ — الصنف الثالث

يؤخذ القرع ينحت ويقطع شوابير بعد أن يزال لبه ويلت في دقيق مثل السمك ، ويقلى بشيرج ، ويذر عليه كزبرة يابسة ، ويجعل في زبدية ، ويؤكل .

٤ — الصنف الرابع

(٢) ينحت : ينحت صغارا – س ، ويزال : ويزيل – وتزيل .
(٣) ويقطع : ثم يقطع – آ ، ماه : من – ط .
(٥) ويوخذ : ثم يوخذ – آ .
مليح : ناقص – آ ، منخل : منخلا ... – ط ، ويعمل فيه : ... يه – ط .
(٦) عل القرع : في اليقطين – س ، كثيرا : ك ... – ط ، ويبسط : ... سا – ط .
(٧) مرقه : جوفه – س ، ح ، ظ ، سذاب مخروط : سذ ... – ط ، وقد : ... قد – ط ، بثوم : ثوم – آ ، والخردل اجود : ناقص – آ .
(١٠) السياقه : ناقص – آ ، مصفى : مصه ... ط ، وسكر : ... كر – ط .
(١١) زيت ولا : ناقص – آ ، لكن : الا – م ، خردل : خر ... – ط ، ولبن : ... ~ – ط ، حليب : حسب – آ .
(١٣) بعد ان يزال لبه : ناقص – آ ، ويلت : ويلو ... – ط – وتلت – م ، في دقيق : ... قيق – ط .
(١٤) يابسة : ياب ... – ط ، ويجعل : تعل – ط ، ويوكل : ناقص – س .

٢٠٣ يقلى القرع كما ذكرنا ، ويزاد عليه طحينة ، قد / أذيبت في خل وماء ليمون وجوز مدقوق وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا مدقوقين محمصين وأطراف طيب ويسير من زعفران وثوم مدقوق ، ويحلى بسكر ، ويجعل على القرع ، ويغرف .

النوع التاسع والعشرون
في
اللفت

وهو صنفان :

١ ـ الأول

يقشر اللفت ، ويقطع قطعا مربعة ، ويؤخذ عقصه والغصن من ورقه ، يقطع طول ثلاث أصابع ، ويصلق ، ويعمل عليه زيت طيب وثوم .

٢ ـ الصنف الثاني

يصلق اللفت ، ويجعل عليه جوز محمص مدقوق وماء ليمون وزيت طيب وثوم .

النوع الثلاثون
في
الشمر الأخضر

---

(١) ذكرنا : ذكر ـ ح ، م ، طحينه : ... ننه ـ ط ، قد اذيبت في خل : مذابه بخل ـ آ .
(٢) يابسة : ناقص ـ آ ، (٣)مدقوقين محمصين : مدقوقان محمصان ـ س .
من : ناقص ـ آ .
(٤) ويجعل ... ويغرف : ناقص ـ م .
(٦) في : ناقص ـ آ .
(١٠) قطعا مربعة : مربع ـ آ .
(١١) ثلاث : ثلاثة ـ س .
(١٣) ويجعل : ويعمل ـ م ، مدقوق : ناقص ـ س ، وماء ليمون : وليمون ـ س ، طيب : ناقص ـ س .
(١٦) في : ناقص ـ س .

وهو صنفان :

١ — الأول

تؤخذ القلوب والغضض من ورقه ، يقطع ، ويصلق ، ويقلى بشيرج وبصل ، ويقلب عليه خل خمر وثوم ، ويغلى ، وليكن التقطيع قدر أربع أصابع .

٢ — الصنف الثاني / ٢٠٤

سياقته ، ويعوض عن الخل لبن حامض .

النوع الحادي والثلاثون
في
الفرفحين

ويسمى الرجلة ، والحمقاء ، والبقلة ، وهو صنفان :

١ — الأول

يؤخذ وينقى الورق من عيدانه ويسير من القلوب ، ويصلق بحيث ينضج ، ويعمل عليه لبن حامض وثوم أو خردل وزيت طيب .

٢ — الصنف الثاني

ينقى كما ذكرنا ، ويصلق ، ويقلى له بصلة بشيرج ، ويقلى الفرفحين

---

(٣) تؤخذ : يؤخذ ، القلوب والغضض : قلوب الشمر الغض — آ ، يقطع : أي يقطع ذلك .
(٤) التقطيع : القطع — آ .
(٦) سياقته : سياقه — ح ، ط .
(٨) في : ناقص — آ .
(١٠) ويسمى ... والبقله : ناقص — آ .
(١١) الأول : بياض — ط .
(١٢) يوخذ ... القلوب : ناقص — آ ، ويصلق : يصلق — آ .
(١٣) عليه : عليها — ح ، ط ، وخردل وزيت طيب : ... يسب — ط .
(١٤) الصنف : ناقص — آ .
(١٥) ينقى كما ذكرنا و : ناقص — آ ، يصلق : تصلق — م ، له : لها — آ ، ويقل الفرفحين فيه : بياض — ط.

فيه ، ثم يقلب عليه خل خمر محلى بسكر أو عسل ونعنع أو ماء ليمون أو ماء رمان حامض ، ثم يرفع ، وقد يعمل عوض الخل ماء حصرمٍ عتيق .

النوع الثاني والثلاثون
في
السلق

وهو أصناف :

١ ـ الأول

يقطع صغارا بورقه ، كل ضلع على حاله ، كل قطعة قدر أصبع ، ويصلق ناضجا ، ويعصر من مائه ، ويعمل عليه اللبن المصفى والثومِ .

٢ ـ الصنف الثاني

٢٠٥ يصلق ، ويقلى بشيرج / وبصلة ، ويجعل عليه خل خمر محلى ونعناع وسذاب وأطراف طيب .

٣ ـ الصنف الثالث

يصلق ، ويقلى بشيرج وبصلة ، ويؤخذ سماق منقوع في ماء مستحلب ،

---

(١) محلى : يحل – س ، أو ما ليمون أو : بياض – ط ، أو ماء ليمون ... عتيق : ويرفع الصنف الثالث سياقته وعوض الخل مآ حصرم عتيق أو مآ ليمون أو مآ رمان حامض – س ، علماً أن الناسخ ضرب على كلمتي الصنف الثالث بخط وان هذا الباب صنفان فقط .

(٢) حصرم عتيق : حـ ... – ط .

(٤) في : ناقص – آ .

(٨) يقطع : بياض – ط ، (٩) ويصلق : ... ف – ط .
المصفى : حامض – آ .

(١٠) الصنف : ناقص – آ .

(١١) يصلق و : ناقص – آ ، يقلى بشيرج وبصله : يقلى بصله بشيرج ويقلى به – آ ، يقلى بصله : ... مصله – ط ،

(١٢) وسذاب : وسذب – ط .

(١٤) بشيرج ... ناعما : كما ذكرنا – آ .

ويصفى من خرقة ، ويدق جوز ناعما ، ويقلب عليه ماء سماق ، ويزاد ماء ليمون أخضر أو ماء ليمون وفلفلا وثوما وزنجبيلا وأطراف طيب ، ويجعل على السلق ، ويجعل على وجهه يسير زيت طيب وقليل بقدونس مخروط ونعنع وسذاب .

٤ ــ الصنف الرابع

عوض ماء السماق ماء حصرم طري ، وإن عدم فعتيق .

النوع الثالث والثلاثون

القنبيط

وهو أصناف :

١ ــ الأول

تؤخذ الرؤوس منه ، تصلق ، فإذا نضجت تبرد ، وتفلق ، ويجعل عليه زيت طيب وكراويا وجوز مدقوق محمص وسذاب .

٢ ــ الصنف الثاني

يصلق ويفلق فلقا ثم يؤخذ قلب جوز ، يدق دقا ناعما حتى يلعب في
دهنه / ، ويجعل فيه سذاب مخروط وكراويا وفستق محمص مجروش ، ويؤخذ ٢٠٦
زيت طيب وقليل ماء سخن ، ويحل فيه الجوز والحوائج وثوم ، ويغلى على النار

---

(١) ماء (الثانية) : ناقص – آ ، ليمون أخضر : ليمونا اخضرا – س .

(٢) أو ماء ليمون : ناقص – آ ، وفلفلا : وقليل – م – وفلفل – باقي النسخ ، وثوما : وثوم ، وزنجبيلا : زنجبيل – م – وزنجبيل باقي النسخ .

(٣) يسير : كثير – ح ، ط – ناقص م ، وقليل : ناقص – آ .

(٥) ماء (الأولى) : ناقص – آ ، فعتيق : عتيق – آ .

(١٠) توخذ : يوخذ ، منه : ناقص – آ – تصلق : يصلق – م ، نضجت : نضج – آ ، تبرد : يبرد – م ،

(١١) عليه : أي على القنبيط وعلى هذا ساغ له تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى الرؤوس .

(١٣) ويفلق : ناقص – س ، فلقا : قطعا – م ، دقا : ناقص – س .

(١٥) ويحل : يحل – آ .

غلية خفيفة ، ويتبل فيه القنبيط ، ويعبأ في صحن ، ويجعل زهره إلى فوق ، ويقلب عليه زيت طيب ، ويذر عليه قلب فستق وسذاب مخروط وكراويا محمصة مدقوقة .

٣ – الصنف الثالث

يصلق القنبيط ، ويجعل في لبن وثوم ، ويجعل على وجهه زيت طيب .

٤ – الصنف الرابع

يصلق ، ويعمل عليه سماق منقوع في ماء مصفى من خرقة مخثّر بقلب لوز مدقوق ناعما وأطراف طيب وفلفل وثوم وسذاب مخروط ، ولتكن مرقة السماق ثخينة .

٥ – الصنف الخامس

تؤخذ طحينة ، تمعك بماء ورد معكا جيدا ، حتّى يخرج الشيرج منها ، وتذوب في خل خمر محلى بعسل ، ويعمل فيها خردل حتّى يبقى لها حريفية ،
٢٠٧ وتطجن بصلة بشيرج ، ويجعل القنبيط فيه ؛ ويذر عليه / سذاب مخروط .

٦ – الصنف السادس

يصلق القنبيط ويؤخذ بيض ، فيفقس في زبدية ، ويقلب عليه يسير من دقيق وزيت طيب وأطراف طيب وجوز مدقوق وأبزار حارة وسذاب وبقدونس

---

(١) ويعبا : ويعمل – آ – ... ـل – ط ، طيب : طيـ ... – ط ، ويذر عليه : ... ـليه – ط ، قلب : ناقص – س
ملقوقة : مد ... – ط .
(٣) الثالث : ... مث – ط .
(٤) القنبيط : ناقص – آ ، طيب : بياض – ط .
(٦) ويعمل : ويقلب – م ، خرقه مخثر : خر ... – ط .
(٧) ناعما : ناقص – آ ، مخروط : بياض – ط ، (٨) ثخينة : تحته – س .
(١٠) ورد : ور ... – ط ، (١١) وتذوب : ثم تذوب – آ .
بعسل : بياض بين السين واللام في ط ولكن الكلمة مقروءة .
(١٢) فيه : أي في ذلك المزيج .
(١٤) القنبيط : ناقص – آ ، فيفقس : يفقص – س ، ويقلب : ويعمل – آ ، من : ناقص – آ .
(١٥) وسذاب – ناقص – س .

مخروط ، ويسبح فيه القنبيط ، ويقلى بشيرج وزيت حتّى يبقى مثل السمك .

النوع الرابع والثلاثون
الباقلى

وهو أصناف :

١ — الأول

يؤخذ الباقلى ، يفصص ، ويصلق ، ويعمل عليه لبن وثوم وزيت طيب على وجهه وصعتر يابس ، وقد يعمل عليه بدل اللبن خل ، فلا يجي طيبا .

٢ — الصنف الثاني

يؤخذ الباقلى ، يصلق ، ويفصص من تشره الأول ، ويعمل عليه زيت طيب وصعتر يابس .

٣ — الصنف الثالث

يسلق الباقلى مثل ما تقدم ، ويزاد فيه مع الزيت خل حاذق .

النوع الخامس والثلاثون
في
الخس

يقشر ويقطع صغارا ، ويصلق صلقا ناضجا ، ويعمل بلبن وخردل

---

(٤) وهو : أي هذا النوع .
(٦) يوخذ : أي نبات الباقلى وعلى هذا ساغ له تذكير الفعل وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه ، ومثل هذا التأويل ينطبق على أنواع الباقلى كلها .
(٧) عليه ، فلا يجي طيبا ، يجي طيبا : ناقص — آ .
(٩) يوخذ : ناقص — آ ، (١٠) طيب : ناقص — س ، ح ، ط .
(١٢) يسلق الباقلى مثل ما تقدم : ناقص — س ، فيه : ناقص — آ .
(١٤) في : ناقص — آ .
(١٦) يقشر : بقشره — م ، صغارا : صغار — ح ، ط ، صلق ناضجا ، لبن : ناقص — آ .

٢٠/ أو لبن وثوم ، فإنه مثل القرع باللبن ، ويكون في غير / أوانه .

النوع السادس والثلاثون

في

الجزر

وهو صنفان :

١ – الأول

يقطع الجزر شبه الدنانير ، ويصلق ، ويقلب عليه خل خمر محلى ، قد عمل فيه بقدونس مخروط ونعناع وسذاب وكزبرة يابسة وأطراف طيب ، وتقلى بصلة بشيرج ، وتقلب عليه ، وتغلى غلية واحدة .

٢ – الصنف الثاني

تؤخذ طحينة ، تحل في خل خمر محلى وقليل قلب جوز وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب وخردل ، ويجعل في الجزر ، والجوز يكون مدقوقا دقا ناعما .

النوع السابع والثلاثون

الهليون

(١) باللبن ويكون : بالـ ... – ط .
(٣) في : ناقص – آ .
(٥) وهو صنفان : بياض – ط .
(٦) الأول : ... و ل – ط .
(٧) الجزر : الجرز – م ، يصلق ويقلب عليه : يصـ ... – ط ، خمر : ناقص – آ .
(٨) مخروط : ناقص – س ، وسذاب وكزبرة : ... فره – ط .
(٩) بصله : ناقص – آ ، وتقلب : ويجعل – آ ، وتقلب عليه وتغل : ... تغل ط .
(١١) توخذ : يوخذ – س ، خمر ، قليل : ناقص – آ ، وقليل قلب جوز وبقدونس : ... بقدونس – ط .
(١٢) وسذاب : ناقص – س ، ويجعل في الجزر : ويجه ... – ط ، في الجزر والجوز : على الجوز و – س ، يكون : ناقص – آ ، مدقوقا : مدقوق – آ ، دقا : ناقص – أ ، ناعما : ناعم – آ .
(١٤) الهليون : ... هليون – ط .

وهو أصناف :

١ — الأول

ينقى من زهره ، وتقطع أطرافه العاسية ، ويصلق ، ويعمل عليه زيت طيب .

٢ — الصنف الثاني

يصلق ويعمل فيه دهن لوز حلو ، فإنه أنفع وألذ .

٣ — الصنف الثالث

يصلق ، ويؤخذ بيض ، ويجعل في الطاجن دهن ألية ، ثم يفقس البيض فيه عيونا / ، ويجعل الهليون بين البيض وحواليه ، ويذر عليه كزبرة يابسة ، ويترك حتى ينضج البيض ، ويستعمل . ٢٠٩

النوع الثامن والثلاثون
في
البيض والعجج

وهو أصناف :

١ — الأول

البيض المزعجل

يصلق البيض سلقا جيدا ، ثم يقشر من قشره ، ويقلى في زيت أو شيرج

(١) وهو : ... و — ط .
(٣) وتقطع : ويقطع ، العاسية : العاصية — س : العا ... — ط . ، عليه زيت : بزيت — س .
(٦) وألذ : ناقص آ .
(٨) ويجعل ، دهن ، ثم يفقس : وتجعله ، ودهن ، ويفقص — س .
(١٠) البيض : ناقص — آ .
(١١) الثامن : الثاني — س .
(١٧) البيض : ناقص — س ، جيدا : قويا — آ ، من قشره : ناقص — س ، أو شيرج : وشيرج — س .

حتّى يحمر بياضه ، ويرفع مع البوارد .

٢ — الصنف الثاني

يؤخذ اللحم ، يدق ، ويصلق ، فإذا نضج ، يدق ثانيا دقا ناعما ، ويقلى بدهن ، ويخرط بقدونس، ويجعل اللحم والبقدونس في زبدية ، ويفقس عليه البيض، ويرمى فيه الأبازير الحارة والكزبرة الخضراء واليابسة والجبن المدقوق والقرفة ، ويقلى في طاجن العجة بالزيت والشيرج، ويكون المقلى جيدا مدورا له حافة عالية وساعد طويل مثل ساعد المغرفة ،ويجعل على نار فحم ، ويقلب فيه جمجا
٢١٠ زيت أو شيرج / ، ويترّك حتّى يحمى الزيت ، وبعد ذلك يعمل فيه البيض والحوائج ، ولكل عجة ثلاث بيضات ويسير من الحوائج واللحم المقلو ، ويملأ المقلى من البيض المخلوط بالحوائج ، ويترّك حتّى يجف ، ويقلب في زبدية ، ويجعل أعلاه أسفله وأسفله أعلاه ، ويقلى ، ويطول قليه ، ويبخش بالسكين، ويقلب عليه شيرج وزيت يسير والأبزار ، ويقلب كل ساعة كما ذكرنا حتّى ينضج .

٣ — الصنف الثالث

بلا لحم

لاينقص شيء سوى اللحم .

---

(٣) يدق : فيدق — س .
(٤) ويخرط : ويخرط عليه — س ، اللحم : على اللحم — م .
٥) يرمى فيه : ناقص — آ ، الاباذير : الابزار — آ .
(٦) ويكون : ويكو ... — ط ، جيدا : ناقص — آ ، مدورا : مدور — آ ، (٧) حافة : حفه — م . ساعد المغرفة : ساء ... — ط ، فيه : في — س ، جمجا : ناقص — آ .
(٨) ويترّك : ويصب عليه — س ، يحمى الزيت وبعد : ... بعد — ط ، (٩) ولكل : كل — آ . ويسير و ... — ط ، من : م ... — ط ، المقلو : المذكور — آ .
(١٠) بالحوائج ويترّك : بالحوا ... — ط .
(١١) وأسفله أعلاه : ناقص — آ ، ويقلى ويطول : ويقل ... — ط ، قليه : وتطول روحك عليه حتى يجف — آ ، ويبخش : ويجس — س .
(١٢) وزيت : وزيـ ... — ط ، يسير : ... سير — ط ، والابزار ويقلب : ولا يزال يقلب — آ ، كما ذكرنا : ناقص — آ .
(١٥) هذا السطر كله ناقص من ح ، م ، وقد ورد في هامش ط وإلى جانبه «صح» مع الإشارة اليه في المتن ، لا : ناقص — س .

٤ — الصنف الرابع

عجه بباقلى أخضر أو حمص أخضر

السياقة سياقة العجة باللحم ، وتزاد باقلى أخضر مقشر من قشره مفصصاً نصفين ، أو حمص أخضر ، ويخلط الجميع ، ويقلى كما ذكرنا .

٥ — الصنف الخامس

عجة حامضة

السياقة ما ذكر ، ويزاد مع الحوائج ليمون مالح، يقطع صغارا ، وتقلى العجة ، فإذا أخذت حدها في النضج في الطاجن ، تبخش بالسكين بخشا كثيراً ، ويقلب عليها / خل خمر وماء ليمون أخضر بالملعقة ، وتترك ساعة، ثم تقلب ٢١١
ويفعل بها كذلك سبع مرات أو ثمانية، ويطول روحه عليها ، فإنها تصير عجة حامضة ، وقليل من يحسن عملها .

٦ — الصنف السادس

عجة في قناني

يؤخذ البيض والحوائج ، يعمل في قناني زجاج ، ويسد رأسها سداً قوياً ، وترمى في ماء يغلى، ولايزال يغلى عليها حتى ينضج، فإذا استوت ،

---

(٢) عجه : ... ـه — ط ، (١) .
أخضر (الأولى) وأخضر الواردة في السطر التالي : على اعتبار نبت الباقلى .

(٣) سياقه : سياقته — ه ، وتزاد : ويزاد — م — ويزيدها — س — وتزد — ط ، مفصصا : مفصص — آ

(٤) ذكرناه : ذكرنا — م .

(٧) ما ذكر : كما ذكرناه — آ ، يقطع : ويقطع — م .

(٨) حدها : ناقص — س ، الطاجن : الطجن — س ، بخشا : تبخيشا — آ ، (٩) وتقلب عليها : ويقلعليه — س .
وتترك : وتتركها — آ — ويصير — س ؛ تقلب : يقلبها ، (١٠) ويفعل بها كذلك : وتفعل هاكنى (أي هكذا) .
سبع مرات أو ثمانية : سبع ثمان مرات — س ، ويطول روحه : وتطول روحك — آ ؛

(١١) وقليل من يحسن عملها : ناقص — س .

(١٤) يوخذ ... قناني : ناقص — س ، ويسد : ويشد — ح ، ط ، (١٥) سدا : شدا — ط .
وترمى : ويلقى — آ ، لايزال : ناقص — آ ، يغلى : تغلى — م ، تنضج : ينضج — ح ، ط .

يكسر عنها الزجاج برفق ، تبقى على حالها ، صورة قنينة،فتقلبها بزيت وشيرج ، وهذا يعمل في التشاهير .

النوع التاسع والثلاثون
حمص أخضر كسّا

يؤخذ حمص ناضج ، يهرس بالملعقة حتّى لايبقى فيه حمصة صحيحة ، ويعزل حمصاً صحاحا ، وتذاب طحينة بخل خمر حاذق تذويبا جيدا، ويجعل على الحمص ، ويحمص له قلب جوز مدقوقا ناعما، ويذوب بماء ليمون أخضر وقليل خل ، ويقلب على الحمص،ويدق السذاب ناعما ، ويجعل على الحمص ، ويخرط له بقدونس ونعنع ، ويجعل معه ، ويكون مقدارا جيدا كثيرا / بحيث يصير لونه ٢١٢
مع الحمص لونا حسنا، ويقلب عليه زيت طيب وأطراف طيب وكزبرة يابسة وكراويا ودار صيني وفلفل وزنجبيل،ويخلط خلطاً جيداً ، ويقطع فيه ليمون مالح قطعا صغارا مقداراً متوفرا ، وليكن ماء الليمون أكثر من الخل،ويجعل في الزبدية ، ويرش على وجهه قلب فستق،ومن أراد أن يعمل في جوفه قلب فستق فعل ، ويعمل

---

(١) يكسر : تكسر — آ .
صوره : صفه — م ، فتقلبها : تقلبها — آ .
(٣) التاسع : الت... — ط ، والثلاثون : ... ن — ط .
(٤) أخضر — ناقص — س ، أخضر كسا : اخر — م .
(٥) ناضج : ناضجا — س ، بالملعقة حتّى لايبقى : با... — ط ، فيه : ... ـه — ط ، (٦) ويعزل : ويعركـ ـح ، ط — ويكون قد خلا منه ناحيه — س .
(٦) حمص : حمصاً ، صحاح : صحاحا — آ — صالحاً — س ، وتذاب : ويذاب — م ، طحينه : طحيـ... — ط ، بخل حاذق تذويبا : ... يبا — ط ، خمر : ناقص — آ ، ويجعل : أي هذا المزيج ، ويجعل على الحمص : وتقلبه عليه — س .
(٧) ويحمص : وتحمص ، مدقوقا ... ويقلب على الحمص : ويدق ناعما ويجعل في الحمص بعد أن يذوب بماء ليمون أخضر وقليل خل — آ ، جوز : جـ... — ط ، ويدق ناعما ويجعل : ... يجعل — ط ، وقليل خل : بياض — ط
(٨) ويدق : ... ق — ط ، ناعما ويجعل على الحمص ، له : ناقص — آ .
ويجعل معه ويكون كثيرا : ناقص — آ ، مقدارا : مقدا... — ط ، جيدا بحيث يصير : ... صير — ط .
(١٠) زيت : ز ... — ط ، طيب واطراف : ... مراف — ط ، طيب : ناقص — س .
(١١) وزنجبيل : وز ... — ط ، وفلفل : ... ل — ط .
(١٢) مقدارا : ﻫ ... — ط ، متوفرا : ... متوفرا — ط .
(١٣) من أراد ... ويعمل على وجهه : ناقص — آ .

على وجهه زيت كثير ،ويذر على وجهه بقدونس مخروط ، ويزينه بدار صيني وزر ورد، وليكن خلطه بحيث أن ينقطع منه على الخبز عند الأكل ، ويعمل على وجهه يسير من الحمص الصحاح ، فإنه ظريف .

] بوارد الكماة ٨٨/ظح

تقشر الكماة وتحك بحجر الرجل، كما ذكر في طبخها : وتصلق ناضجا ، ويجعل عليها ملح ، ويصفى ماؤها ، ويجعل عليها زيت وصعتر مدقوق .

نوع آخر منها

تصلق كما تقدم ، ويجعل دهن ألية ، ويفقس عليها بيض وصعتر يسير ، ويعمل إما عيوناً أو مبعثرا .

صفة تقديد الكماة

تحك بحجر الرجل كما ذكر ، وتقطع بالسكين رقيقا ، وتجفف في الشمس ، وترفع ، فإذا أريد طبخها ، تنقع في ماء ليلة ، ثم تصفى من مائها ، وتطبخ كيف شئت بلحم أوغيره .

صفة تقديد لحم
عمل الروم

يؤخذ الفخذ اللحم ، يشق بالسكين رفيعا ، ويحشى ملحا ، ويكبس ،

---

(٢) وليكن ... الأكل : ناقص – آ .
(٣) الصحاح : ناقص – س ، فانه ظريف : ناقص – آ .
(٤) بوارد الكماه وما يتبعها إلى الباب التاسع : ناقص – س .
(٦) عليها : ناقص – م .
(٨) تصلق : يصلق – م ، يسير : كثير – م .
(٩) عيونا : عيون – آ ، مبعثرا : مبعثره – آ .
(١١) وتقطع : ويقطع – م .
(١٢) اريد : اردت ، تنقع : ينقع – ح ، م ، تصفى : يصفى : ح .
(١٦) رفيعا : رفيع – آ ، ملحا : ملح – آ . قصعه : قصعه ... – ط .

ويترك في قصعة ثلاثة أيام ، ثم يثقل لتخرج مائيته ، ويثقب بالسكين ، ويعلق على دخان القدور بعيداً منها ، فإنه يتقدد ، وإذا قطع ، يخرج كأنه طري .]

(١) ثلاثه : ثلاث – ... ث – ط .

(١) على : عل ... – ط ، دخان القدور : ... ر – ط .

الباب التاسع ٢١٢

في

أنواع الأشنان والصابون المطيب

لما ذكرنا أنواع الأطعمة أفضى ذلك إلى ذكر ماتغسل به الأيدي :

الأشنان المطيب

سبعة أصناف :

١ - الأول

أشنان عصافيري فارسي نقي البياض / ثلاثة أرطال ، سُعد أربع ٢١٣
أواق ، أشنة بيضاء مسحوقة منخولة ، مثله صندل أصفر محلول بماء الورد . ثلاث أواق ، ورد أبيض مطحون مثله ، إذخر مثله ، قرنفل مثله ، سنبل أوقية ونصف ، قرفة مثله ، دقيق ارز ناعم ثماني أواق ، يخاط الجميع مع الأشنان ، ويعجن بماء ورد ويبخر بعود يوما وليلة ، ثم يفتق كل رطل بنصف مثقال كافور ، فهذا الأشنان الحموري ، وهو الذي يغسل به الوزراء والخلفاء .

---

(١) الباب : ... ب - ط .
(٣) المطيب : المط ... - ط .
(٤) أفضى : اقتضى - آ ، الى ذكر : ان نذكر - آ ، وورد في س بعد «إلى» كلمة تبدو كأنها «كا» أو «ما» مضروب عليها بخط ، تغسل : يغسل - ح ، الايدي : الا ... - ط .
(٥) الاشنان : ... شنان - ط .
(٦) اصناف : الوان - م .
(٧) الأول : منها - آ .
(٨) صافيري : عصافير ... - ط ، فارسي : ... ي - ط .
(٩) منخولة : ناقص - آ ، مثله : و ... - ط ، صندل : ... ل - ط .
(١٠) اذخر : اذ ... ر - ط .
(١١) ناعم : ناقص - آ ، ثماني : ثمان - ... مان - ط ، يخلط ... كافور : ناقص - آ . (١٤) ويعجن : ويعجنه . (١٣) الحموري : الحمودي - س ، يغسل : تغسل ، ح ، م .

٢ ـ الثاني

عن الحموري أيضاً

من الأشنان المذكور النقي رطلان ، يخالط مع ثلاث أواق دقيق أرز ، ومن ومن كل واحد من ذريرة الأشنة والسعد أوقيتان ، ومن كل واحد من الورد الأبيض المطحون والصندل الأصفر أوقية ، ومن كل واحد من مرماخوز وافرنجمشك مجففاً أوقية ، ويلت بماء ورد ، معه نصف مثقال كافور رباحي ، ويبسط في إناء ،
٢١٤ ويبخر / بعود يوما وليلة ، ويجفف ، ويطحن ، ويستعمل .

٣ ـ الثالث

كان يعمل للمأمون رحمه الله

يؤخذ من الأشنان المقدم ذكره مَـــنٌ واحد ، ومن قشور شمام البطيخ المعروف مجففا نصف من ، ومن اللوز الحلو مدقوقا منخولا ربع من ، ومن الزعفران المطحون أوقية ، ومن القرنفل أوقيتان ، وينخل الجميع ، ويعجن ، ويبخر بالعود الند كما ذكرنا ، ويجفف في الظل ، ثم ينخل ، ويستعمل .

٤ ـ الرابع

ملوكي

---

(٢) الحموري : الحمودي – س . وكتب ناسخ ط فوقها الحرف «ص» مؤكداً صحتها ، وكتب في الهامش «عن الحمودي » وكتب فوقها الحرف «خ» مؤكداً خطأها .
(٣) المذكور : ناقص – آ ، النقي : المنقى – س ، مع : معه – س ، ومن : من – س .
(٤) ومن كل ... اوقيه : ناقص – آ .
(٥) مرماخوز : سرماحور – آ ، وافر نجمشك : وافرنجبيل – س – وافرنجمشك – م .
(٦) ويلت : يلت – آ .
(٧) يوما : يوم – م ، ويجفف : ناقص – آ ، ويستعمل : ناقص – س ، ح ، ط .
(٨) الثالث : ناقص ح ، م ووردت في هامش ط وإلى جانبها صح مع الإشارة اليها في المتن .
(٩) كان ... الله : الماموني – آ .
(١٠) يوخذ : ناقص – س ، من : منا ، واحد : ساقط – آ .
(١٢) وينخل : ينخل – آ ، بالعود الند : بالعود والند – س ، (١٣) ذكرنا : ذكر اولا – آ .

ذكره علي بن رَبَّن الطبري في كتاب فردوس الحكمة .

أشنان رطلان ، قرنفل وقرفة وصندل أصفر وسعد وميعة يابسة وكبابة وهال وعود هندي من كل واحد أوقية ، ينعم كل واحد بمفرده ، وينخل من خرقة حرير ، ويخلط بالأشنان ، ويلقى عليه أوقيتان دقيق باقلى عوضاً عن دقيق الأرز في الصنف المتقدم ، ويعجن بماء ورد وكافور رباحي ، ويبخر بعود وكافور حتّى يشبع ، / ٢١٥
ثم يفتق كل رطل منه بمثقال كافور رباحي .

٥ — الخامس

ملوكي

من كتاب محمد بن العباس الحلبي

أشنان ودقيق أرز وإذخر وصندل أصفر وسعد ومحلب ، يدق المحلب برفق لئلا يخرج دهنه ، وينخل الجميع ، ويخلط ، ويلت بماء ورد وكافور رباحي ، وينشف ، ثم ينخل ، قال محمد بن أحمد : المحلب إذا دق في الأشنان ، وطال مكثه ، زنخ ، وينبغي أن يستعمل منه مايستعمل في جمعة واحدة .

٦ — الصنف السادس

عن ابن عباس

(١) ذكره : ذكر — س زين زين: في جميع النسخ ، فردوس : فر ... — ط .
(٢) سعد : ... سعد — ط ، وميعه : ... معه — ط .
(٣) أوقيه : ا ... — ط ، ينعم كل واحد : ... احد — ط .
(٤) بالاشنان : بالاشنا ... — ط ، ويلقى : ... ى — ط ، أوقيتان : اوقيتين — س ، دقيق : ناقص — س .
(٥) المتقدم : المقدم — س — بياض — ط .
يشبع : يشـ ... — ط ، ثم يفتق : ... ب — ط ، (٦) يفتق : يفيق — م .
(٩) من : و ... — ط ، كتاب : ... ناب — ط ، الحلبي : ناقص — آ .
(١٠) وسعد : و سـ ... — ط ، ومحلب : ... محلب — ط — ومحلب مدقوق — س .
(١١) ويخلط : ثم يخلط — ح ، م — ثم يخل ... — ط ، ويلت : ... سلت — ط .
(١٢) وينشف : وينسف — ح ، محمد بن احمد : احمد بن محمد — س .
(١٣) زنخ وينبغي : يزنخ فينبغي — آ ، منه : فيه — س ، في ، واحده : ناقص — س .
(١٤) الصنف السادس (كله) : ورد سابعاً في آ وورد السابع سادساً .
(١٥) ابن : ابى — س — بن — آ .

أشنان عصافيري جزء ، دقيق أرز جزء ، جوز بوا وقرنفل ومحلب مدقوق أبيض من كل واحد نصف جزء ، يدق الجميع فرادى ، وينخل بحريرة ، ويضاف إليه قليل زعفران .

ولما جرى ذكر دقيق الأرز ، فلا بد من صفة عمله : يؤخذ الأرز المنقى الأبيض ، يغسل بماء بارد ثلاث مرات غسلا جيدا ، ثم ينشر في الشمس الحارة حتى
يجف بعض الجفاف ، / ثم يدق ، وينخل بمنخل صفيق . ٢١٦

٧ – الصنف السابع

عن ابن العباس

نشا الحنطة وأشنان بارقي أو فارسي وحب محلـب أبيض أجزاء متساوية ، يخلط ، ويجعل معه قرنفل وقصب ذريرة وقسط حلو وجوز بوا ، من هذه الأربعة مثل الأشنان ، ويفتق بكافور رباحي مسحوق .

فصل
في
الصابون المطيب

صابون أصفر مطيب

يؤخذ صابون في لوح ، يجرد جردا رقيقا حتى يفرغ اللوح ، ويرش عليه

---

(١) ارز جزء : ارز ربع جزء – آ ، جوز : وجوز – م .

(٢) يدق : ويدق – س ، فرادى : افرادا – س .

ويضاف : وتضيف – س .

(٤) جرى : ناقص – آ ، ذكر : ذكر – ح ، فلا : ولا – س ، المنقى : ناقص – س ، الأبيض : ناقص – آ.

(٥) غسلا جيدا : ناقص – آ .

(٨) ابن ذبن – آ .

(٩) أو فارسي : وفارسي – س .

(١٥) الصابون : عمل الصابون – م ، الصابون : الصـ ... – ط ، المطيب : ... يب – ط .

(١٦) يوخذ : ناقص – س ، يجرد جردا رقيقا : يجـ ... – ط .

ماء ورد ، ويعجن كالمرهم ، ولايبقى فيه شيء صلب ، ويدق عصفر وقلب محلب، ويجعل فيه ، ويعجن به ، ويترك لينة حتى يختمر ، ثم يبسط على طبق ، ويقطع شوابير ، ويختم بخاتم خشب ، أويعمل في قوالب نحاس ، ويجعل بينه وبين القالب خرقة رفيعة ، ويملأ ، ويترك على ظهر منخل حتى يجف ، ويختم أيضا ، فهو زينة . وإذا جف ، يصقل باليد وقليل ماء ورد ، والأبيض لايجعل فيه عصفر بل اسفيذاج /، ٢١٧
والأخضر يسير من زنجار ، والأزرق نيل ، والوردي المحلب ويسير من سيرقون ، والأحمر العميق يسير من زنجفر ، والأصفر الصافي الزعفران ، وقد يزاد فيه قليل هال وبسباسة وقرنفل مطحون مخلوط بماء ورد ، والمحلب لابد منه في جميعها .

---

(١) ولا يبقى فيه شي صلب : ... ـلب – ط .
(٢) ويعجن به ويترك ليله : ويعجـ ... – ط .
(٣) بخاتم : بخـ ... – ط ، خشب : حسب – س ، خشب أو يعمل : ... ـمل – ط ، في : ناقص – س .
(٤) ويملا : ناقص – آ ، ويترك : ويخلى – ح ، م ، ويترك على ظهر : ... ـر – ط ، زينه : زينته – س ، ح ، ط .
(٥) يصقل : يـ ... – ط ، باليد وقليل : ... قليل – ط ، وقليل : قليل – س ، والأبيض : ... الابيض – ط ، لا ، عصفر : ناقص – م .
(٦) والأخضر : والاخـ ... – ط ، يسير زنجار : ... ر – ط ، من ، المحلب : ناقص – آ ، ويسير : يسير – آ .
(٧) يسير : يسيرا – ح ، م ، يسير من : بياض – ط ، الصافي : ناقص – م ، قليل : ناقص – س .
(٨) وبسباسه : ... سه – ط – وردت هذه الكلمة في آخر السطر من م فكتب الناسخ كلمتي « وخزامة وطفر » في الهامش إلى جانبها بخط مغاير وكأنها تتمة .

الباب العاشر

في

تصعيد المياه وتطييب رائحة الفم

لما ذكرنا غسل اليدين ، وكان التطييب بالمياه يقع بعده ، اقتضى الحال ذكره ، ونبدأ بالورد لفضله ، وهو أنواع :

الأول

الختت

وهو ثلاثة أنواع :

١ – النوع الأول

ورد طري أحمر عذْي

يؤخذ لكل رطل من ورقه نصف درهم جوز طيب ، نصف درهم زهر قرنفل ، قيراط مسك ، ونصف قيراط كافور ، يسحق الجميع جيدا ، ويذر على ورق الورد بعد أن يرش عليه ماء ورد جوري طري ، ويرش عليه الحَوائج المدقوقة ، ويحشى في الأنابيق ، كل قرعة رطلين ورق ورد ، فإذا استقطرت من الرطلين قدر

---

(٤) لما : ولما – آ .

(٨) الختت الحب – م .

(٩) النوع : ناقص – س ، ح ، م ، الأول : ناقص : ح ، م ، والنوع الأول : مكتوبتان في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .

(١٠) عذي : عدي – آ .

(١١) نصف درهم جوز طيب : ناقص – س .

(١٢) ونصف : نصف – آ .

(١٣) ويرش : وترش : ح ، م .

(١٤) رطلين : أي تاخذ رطلين . ورد : ناقص – آ .

٢١٨ ربع رطل ماء ورد / ، حشيته مرة ثانية ، واستقطرته ، فيجي منه نوعان : الأول ذكي الرائحة ، والثاني دونه ، وإن أردته لايقطن ، ويصفو ماؤه ، فاسحق لكل من من الماء ورد حبتين نشاذر معدني ، وألقه فيه ، واجعله في قماقم ، وأحكم سدّهـا .

٢ — الثاني

تصعيد ماء الورد الرطب

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

يؤخذ الورد الأحمر الطري ، يفرط ، وتنزع أقماعه ، ويصبب عـلى الأقماع ماء مغلي ، ويغم يوما ، ثم يحشى الورد في قرعة ثلثيها حشوا شديدا ، ويصب على كل رطل من ورق الورد ثلاث أواق من الماء المنقوع فيه الأقماع ، ويستقطر ، فإنه يجي حسنا ، وإن ترك فيه كافور فهو أحسن .

٣ — النوع الثالث

رطل ورق ورد عذي ، يغمس في إجانة ، فيها قدر نصف رطل ماء ورد،

---

(١) حشيته : حشيه — س — حشيت ... — ط ، مرة ثانية : وردا ثانيا — س — ... نه — ط .
واستقطرته : واستقطره ، (٢) الرائحة والثاني : الراء ... — ط .
ويصفو : ولا يصفر — آ ، (٣) لكل من من الماورد : ... ورد — ط ، من : رطل — ح ، م .
والقه : والقيه — م ، في قماقم واحكم : ... م — ط ، (٤) سدها : : سده — س — شدها — ط .

(٧) العطر المؤلف : ... ىف — ط .

(٨) يفرط : فيفرط — س ، وتنزع اقماعه : وينزع من اقماعه — آ ، أقماعه : أقما ... — ط ، ويصب على : ... لى — ط .

(٩) الورد : الورق — س ، ثلثيها : ناقص — آ ، حشوا : حـ ... — ط ، شديدا : ... دا — ط .

(١٠) من الماء : من ... — ط ، المنقوع : ع — ط .

(١١) يجي : تجى — م ، كافور فهو : ك ... — ط ، أحسن : حسن — س ، وبانتهاء هذا الصنف تتوقف نسخة — ح لأنها ناقصة من الأخير .

(١٢) النوع : ناقص — ط ، م ولكن ناسخ ط وضع إشارة وكتب في الهامش كلمة غير موجودة في الصورة التي لدينا وإنما يوجد كلمة «صح» فحسب كما اعتاد أن يكتب عندما يضيف كلمات أو عبارات ناقصة والأغلب أن كلمة «النوع» هي المكتوبة في الهامش . والواقع أن في هذه الصفحة من ط كثيراً من الكلمات غير الواضحة. ←

قد ضرب فيه دانقا مسك وحبة كافور ضربا جيدا ، ويحشى ، ويترك بلا نار ليلة
حتّى يختمر ، ثم يوقد تحته ، ويستقطر / . ولا يستقصى عليه ، بل يترك فيـــه ٢١٩
نداوة .

٤ – النوع الرابع
ماء ورد أزرق

رطلان ورق ورد أحمر ، يحشى ، ثم يجعل من البنفسج الحديث الشديد الزرقة المجفف في الشمس بحيث يبقى على لونه وزن درهم ، ويرش عليه ماء ورد حتّى يتندى به ، ويجعل في الإنبيق والقرعة ، فإنه يقطر منه ماء أزرق كلون النيل ، لايؤثر في الثياب البيض ، وينبغي أن لايخاف عليه في التقطير ، بل يوخذ صفوه .

٥ – النوع الخامس
تصعيد ماء ورد أحمر

يؤخذ ورد أحمر أو أبيض،ويحشى في القرعة،ويجعل في الإنبيق ثلاث أواق

← ورق : ناقص – م وكتبها ناسخ ط في الهامش وإلى جانبها صح مع الإشارة اليها في المتن ، عذي : علي – ط ، م ، يغمس : ويغمس – س .

(١) دانقا : دانقين ، ويترك : وتتركه ، ليله : لينة – ط .

(٢) يوقد : توقد – س ، م ، ويستقطر : وتستقطره – س ، م ... – يستقطره – ط ، يستقصى : تستقصى – س ، م ، يترك : يتركه – س .

(٤) النوع : ناقص – م وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .

(٦) رطلان : رطلين – س ، يحشى : يحشى به – م ، ثم يجعل : ويجعل – س – ثم يجعل فيه – ط ، م ،

(٧) المجفف : المجففة – س .

(٨) يتندى : يندى – ط ، م .

ويجعل في الانبيق والقرعه : ويقطر – ط ، م .

(٩) ينبغي ان : ناقص – ط ، م ، يخاف : يخاف – س ، التقطير بل يوخذ صفوه : التصعيد بل ياخذ عفوه – س

(١٠) النوع : ناقص – م وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها «صح» مع الإشارة إليها في المتن .

(١١) تصعيد : ناقص – ط ، م .

(١٢) يوخذ : خذ – س ، أو أبيض ويحشى : و ابيض فاحشه – س ، ويجعل : واجعل – س ، ثلاث : ثلاثه – س ، ط ، أواق : أوراق – س

أو أربعة من الورد الأحمر الشديد الحمرة ، وزن درهمين من زهره تسمى بستان أبروز طريا أو يابسا ، فإنه يقطر منه الماء كأنه البقم ، وهو لايغير الثياب .

٦ — النوع السادس
ماء ورد أحمر

تحشى الأنابيق ورداً معه ورق شقائق النعمان الطري ، فإنه يحمره ، ولايؤثر
٢٢٠ في الثياب إذا رش فيها / .

٧ — النوع السابع
الأصفر

يجعل مع الورق في الإنبيق شعرات من زعفران ، الشعر وزن دانقين ، فإنه يقطر أصفر ، ولايؤثر في الثياب البيض .

٨ — النوع الثامن
تصعيد ورد يابس

يؤخذ زر ورد يابس مربى أحمر جيد ، ينقى من أقماعه رطل ، ينقع بماء

---

(١) أو أربعة : ناقص — ط ، م ، الورد : الورق — س ، ط ، من (الثانية) : ناقص — ط ، م ، زهره : زهر — ط ، م ، تسمى : يسمى — م ، (٢) بستان : لسان — س ، ابروز : ابرويز .

(١١) منه : ناقص — س ، الماء كأنه البقم : ما ... — ط .

(٣) النوع : ناقص — ط ، م .

(٥) تحشى : يحشى ، وردا : ورد — م ، يحشى الانابيق وردا : يحـ ... — ط ، معه : ومعه — م ، ورق : ناقص — ط ، م ، يؤثر : يـ ... — ط .

(٦) في الثياب اذا رش فيها : بياض — ط ، إذا رش فيها : ناقص — م .

(٧) النوع : ناقص — م ، النوع السابع : ... سابع — ط .

(٩) يجعل : اجعل — س ، من : ناقص — م ، من زعفران الشعر وزن دانقين : ... ـن — ط .

(١١) النوع : ناقص — م ، النوع الثامن : الـ ... — ط .

(١٢) تصعيد ورد يابس : ... سابس — ط .

(١٣) يوخذ : ناقص — س ، من اقماعه رطل ينقع : ... فع — ط .

ورد نصيبيني قدر يومين وليلتين في براني مسدودة الرؤوس ، ثم يصب عليه من الماء أربعة أمثال وزنه ويسحق مثقال كافور وثلاثة دراهم قرنفل وقيراطا مساك ويضرب ضربا جيدا ، ويخلط بماء الورد ، ويحشى ، ويستقطر ، ثم يصب على الثفل ماء ثانيا نحو ثلاثة أرطال ، ويستقطر ، فيخرج منه ماء ورد ثان لاحق بالأول .

٩ — النوع التاسع

ماء ورد من ورد يابس

ورد مربى يابس رطل ، تنزع أقماعه ، ويدق ، ويصب عليه ماء حار شديد الحرارة ، ويغم ليلة ، ثم يمرس مرسا جيداً ، ويؤخذ الصندل المقاصيري / ، ٢٢١
يخرط رفيعا جدا ، ويؤخذ منه أوقية ، فيحشى معه في القرعة ، ويصب ماؤه عليه ، ويستقطر بالإنبيق ، يخرج منه ماء ورد طيب .

فصل

تصعيد الزعفران

وهو نوعان :

---

(١) نصيبيني : نصيبي — س ، ط ، قدر : ناقص — ط ، م .
الرؤوس : الراس — س ، الرؤوس ثم يصب عليه : الر ... — ط ، من : ... ر — ط ، (٢) امثال وزنه : امثاله — ط ، م .
دراهم قرنفل : دراه ... — ط ، وقيراطا : وقيراطين ... — ب — ط ، ويضرب : وتضربه — س ويضربه — م .
(٣) ويخلط : وتخلطه — س ، ويستقطر : ويـ ... — ط ، ثم يصب على : ... لى — ط ، ماء : ناقص — ط ، م.
(٤) ويستقطر : وتستقطره ، ما ورد : ما ور ... — ط ، ثان : ثاني ... — ي — ط .
(٥) النوع : ناقص — ط ، النوع التاسع : آخر — م .
(٦) تنزع : ينزع ، تنزع أقماعه ويدق : منزوع يدق — س .
(٨) ويغم ليله : ويغم راسه ويدعه ليله — س ، يمرس : يمرسه — س .
(٩) يخرط رفيعا : فيخرط حتى يترك كله خراطه رفيعه — س ، رفيعا : رفيع ، فيحشى : ويحشى — س فتحشى — م.
(١٠) ويستقطر : وتستقطره — م ، بالانبيق : ناقص — ط ، م .
(١١) فصل : ناقص — ط ، (١١ ، ١٢ ،) فصل تصعيد الزعفران : التاسع — م .
(١٣) وهو : ناقص — س .

١ – الأول

على ماذكر عجب في الطيب

يؤخذ أوقيتا زعفران شعر ، يجعل في برنية زجاج ، ويصب عليه ماء ورد جوري ، ويسد يوما وليلة ، ثم يسحق من كل واحد من القرنفل الزهر ومن الكافور الرياحي مثقال ، ويخلطان به ، ويضربان ضربا جيدا ، ثم يصعد بالقرعة والإنبيق كما تقدم ، ثم يصب على الثفل ماء قراح ، ويصعد ، فيخرج منه ثان دون الأول .

٢ – النوع الثاني

عن ابن عباس

يسحق رطل زعفران ، ويصب عليه رطلا ماء ، ويترك يوما وليلة ، ثم يضرب بالغداة ، ويحرك باليد ، ويدلك دلكا جيدا ، ثم يصفى بخرقة رفيعة أو ثوب
٢٢ يراد صبغه ، ويجعل الماء في قرعة ، ويصعد بالإنبيق ، وإن صعد بثفله / جاز .

تصعيد المسك بماء الورد

يؤخذ من المسك الأذفر دانق ، ومن الماء الورد النصيبيني الجيد رطـــل

(٢) عجب : ناقص – ط ، م .
(٣) يوخذ : ناقص – س ، أوقيتا : أوقيتين ، يجعل : تجعل – ط ، ويجعل – م .
(٤) يسحق : يسحق له – م .
من : ناقص – ط ، م ، (٥)الرياحي : ناقص – ط ، م ، ويخلطان : ويخلط – س ،ويضربان : ويضربا – ط ، م ، ضربا : ناقص – ط ، م .
ثم يصعد : أي هذا المزيج أوالخليط ونحوه ،ويصعد – ط ، م ، (٦)تقدم : سبق – س وقد وردت في هامش س ومعها «ثم» وإلى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن .
فيخرج : يخرج – ط ، م ، منه : ناقص – س ، ثان : ثاني .
(٨) عن ابن : ... ن – ط ، ابن : بن – م ، عباس : ماسويه – س ، وقد كتب ناسخ ط فوقها «صح» مؤكداً على صحتها وكتب في الهامش « عن ابن ماسويه » وكتب فوقها الحرف «خ» مؤكداً على خطئها .
(٩) رطلا : رطلين ، وليله ثم : و ... – ط .
(١٠) بخرقه رفيعه : بخ ... – ط ، أو ثوب يراد صبغه : ناقص – ط ، م ، ويجعل : ... ـعل – ط .
(١١) ويصعد .. جاز – ناقص – ط ، م .
(١٢) المسك : ماء المسك – ط ، م ، بماء الورد : بياض – ط .
(١٣) يوخذ : ناقص – س ... – خذ – ط ، النصيبيني : النصيبي – س ، ط ، الجيد : الجي ... – ط ، رطل

بالبغدادي ، يسحق المساك ، ويضرب بماء الورد ، ويقلب في القرعة ، ويصعد بالإنبيق ، فإنه يجتمع فيه ماء ورد ممسك لابعده ، وإن شاء أن يجعل بعده ورداً ، يستخرجه أو ماء ورد يصعده ، فإنه يأتي وله رائحة المسك ، إلا أنه دون الأول .

صفة ماء الكافور

يؤخذ كافور رياحي مثقالان ، يسحق ناعما ، ثم يصب عليه رطل ماء ورد بالبغدادي أو رطلان ، ويضرب ضربا جيدا حتى يبيض لونه ، ويطين له قرعة بطين الحكمة ثلاثة وجوه ، وتتفقد لئلا يكون فيها شقوق ، فإذا صح تطينها ، توضع على الأتون ، ويصب فيها الماء ورد مع الكافور ، ويركب الإنبيق ، ويقطر بنار هادية ، ويؤخذ عفوه ، ثم يقلب فيها ماورد آخر ويقطر ، فإنه يجي دون الأول .

صفة تصعيد العود / ٢٢٣

يؤخذ عود قاقلة رزين ، يدق ، أو يطحن ، وينقع في قدر من الماء ورد الجوري في برنية زجاج ، ويترك يومين وليلتين ، ثم تفتح البرنية ، ويقلب ماء الورد جميعه في قرعة مع ربع مثقال مساك وربع مثقال كافور ، ويزاد ماء ورد ، ويصعد

بالبغدادي : ... لبغدادي – ط .

(١) ويقلب : ويجعل – ط ، م ، ويصعد بالانبيق : ... الانبيق – ط ، (٢) يجتمع : يخرج – ط ، م . فيه : منه – ط ، م ، ممسك : ومسك – س ، لابعده وان شاء : ناقص – ط ، م ، ان يجعل : وان جعل – ط ، م ، ورداً : ور ... – ط . ورد – م ، (٣) يستخرجه : يخرجه – ط . فإنه يأتي وله : تأتي له – س ، الا : ا ... – ط ، انه : ... نه – ط .

(٥) يوخذ : ناقص – س ، مثقالان : مـ ... ن – ط .

(٦) رطلان : رطلين – ط ، م ، ضربا : ناقص – ط ، ، لونه : ناقص – س ، (٧) ثلاثة : ثلث – ط . فإذا صح تطينها : ناقص – ط ، م ، توضع : ثم توضع – ط ، م .

(٨) الماء ورد : الماء – س ، مع الكافور : والكافور – ط ، م ، ويقطر بنار هاديه : ويركب تحته نار لينة جداً – س .

(٩) ثم يقلب فيها ما ورد آخر ويقطر : فإنه يفوق كل طيب ، ويوضع تحته ماء ورد – س ، فإنه يجي : فيجي – ط ، م .

(١١) يوخذ : ناقص – س ، أو يطحن : ويطحن – س .

(١٢) ثم تفتح البرنيه : ناقص – ط ، م ، ويقلب ... جميعه : ثم يقلب – ط ، م .

برفق على نار لينة .

صفة تصعيد الصندل

يؤخذ صندل مقاصيري أصفر ربع رطل مخروط رفيع ، يدق ، ويطحن بعد الخرط بالرص ، وينقع في برنية زجاج بماء ورد جوري يومين وليلتين ، ثم يقلب ماء الصندل جميعه في القرعة ، ويلقى عليه ربع مثقال مسك ومثقال كافور رباحي ، ويستقطر بنار لينة ، وإن زيد نصف مثقال من ماء زعفران مصعد ونصف مثقال ماء قرنفل مصعد يجي عجيباً في الطيب .

تصعيد ماء السنبل

<يؤخذ> سنبل عصافيري أحمر منقى من أصوله وورقه، ويعجن بماء الورد
٢٢٤ وماء النمام ، ويخمر ليلـــة ، ويحرك من الغد ، ويضرب بماء الورد ، / ولكل أوقيتي سنبل ثمن ماء ورد ، ويحشى به القرع ، ويستقطر بنار لينة ، ولايكثر منها ، وباقي الثفل يجعل عليه ماء ورد ، ويستقطر ثانيا للحوائج والغسولات .

صفة القرنفل الساذج

(١) على نار : بنار – س .
(٢) صفة : ناقص – ط ، م .
(٣) يوخذ : ناقص – س ، مخروط : يخرط – ط ، م ، يدق : ويدق – ط ، م، (٤) بالرص: ناقص – ط ، م.
(٥) ماء الصندل جميعه : ناقص – ط ، م
(٦) رباحي : ناقص – ط ، م .
زيد : زدته – وان زيد ... في الطيب : ناقص – ط ، م .
(٨) تصعيد ماء السنبل : صفة ماء السنبل المصعد – س ، ماء السنبل : و ... – ط .
(٩) منقى : فتنقيه – س ، وورقه ويعجن : وتدقه وتعجنه – س ، بماء الورد – بما ... – ط، (١٠) وماء النمام: م، ط – والنمام – س .
ويخمر : وتخمره – س ، ويحرك : وتحركه ، ويضرب : وتضربه – س ، ولكل : وكل – س.
(١١) اوقيتي : اوقيتين ، ثمن : من – م ، ط .
ويحشى به القرع : ويحشو به الورد – س ، بنار لينه ولا يكثر : بياض – ط ، ولا يكثر منها : لايكثرها – س ، يجعل : يعمل – ط ، م .
(١٢) ويستقطر : وتستقطره ، ويستقطر ثانياً للحوائج : ... ئج – ط .

وهو أنواع :

١ — الأول

يؤخذ قرنفل زهر لكل قرعة أوقيتان ، ينقع برطل ونصف ماء خلاف ، وإن أحببت ماء ورد يومين وليلتين ، ثم يلقى القرنفل في القرعة بالماء ، ويستقطر بنار لينة إلى أن ينشف ، وإن أحببت أن يزيد ذكاء وطيبا ، فإن كان تقطيره بماورد فانقع معه زر ورد أوقية ، واسحق قيراط مسك ، واضربه به ، وضاعفه ، والثفل اغله بماء ورد ، وجففه ، يدخل في الأشنان والحوائج وغيرهما .

٢ — النوع الثاني

<يؤخذ> وزن ثلاثين درهما قرنفل زهر وأوقية كبابة وخمسة دراهم جوز بوا وبسباسة ونصف درهم كافور رباحي ، يدق ، وينخل ، ويعجن بماء ورد ، ويبخر سبعة أفمام بعود وكافور ، ويطرح في القرعة بعد أن يضرب بماء ورد فارسي / وبماء المطر ، يصعد في قرعة بنار لينة ، يكون ماء ممزوجا بماء ورد ، ٢٢٥
ويستقطر بنار لينة ولاتكرهه .

٣ — النوع الثالث

---

(١) انواع : ا ... — ط .
(٢) الاول : بياض — ط .
(٣) اوقيتان : أوقيتين ، ونصف ماء خلاف : ... لاف — ط .
(٤) احببت : شئت — ط ، م ، يلقى : يعمل — ط ، مالقرنفل : ناقص — م ، بالماء : ناقص — م ، القرنفل في قرعه بالماء ويستقطر : ... نتقطر — ط .
(٥) الى أن ينشف : ناقص — ط ، م ، أحببت ان يزيد : اردته يزداد — ط ، م ، فان كان تقطيره بما ورد : ناقص — س ، كان تقطيره : ک ... — ط .
(٦) وضاعفه : ناقص — ط ، م ٥ اغله ... (٧) وجففه : ناقص — ط ، م .
والحوائج : ناقص — ط ، م ، وغيرهما : وغيره — ط ، م .
(٩) درهما : درهم — ط ، م ، زهر : وردت في هامش ط مع الإشارة اليهافي المتن ، خمسة : خمس — م .
(١٠) رباحي : ناقص — ط ، م ، بماء ورد ... (١١) يضرب : ناقص — م .
ويطرح : ويجعل — ط .
(١٢) وبماء : وماء — ط ، م ، ويصعد ... بماء ورد — ناقص — ط ، م ، ممزوجا : ممزوج — س ، (١٣) ويستقطر : ويصعد — س ، ولا تكرهه — ناقص — ط ، م .

خذ من القرنفل ما أحببت ، ينقى من العيدان ، وينقع في ماء ورد يوما وليلة ، ويستقطر بالإنبيق بنار لينة ، وثفله يدخل في الحوائج والأشنان .

صفة ماء القرفة

يؤخذ رطل قرفة ، تدق وتنخل ويصب عليها ثلاثة أرطال ماء حار ، ويترك ثلاثة أيام ، ويمرس مرسا جيدا شديدا ، ويدلك باليد ، ويستقطر ، وإن جعلت عليه نصف ماء ورد ونصف ماء ، فإنه أذكى وأطيب .

صفة ماء النمام

يخرط ورق النمام الطري وقلوبه ، ويجعل في جامات ، ويرش عليه ماء الورد ، ويذر عليه عود مدقوق وصندل مقاصيري وحبة مسك ، ويغطى بقشور
٢٢٦ تفاح وقشور ترنج ، ويغم يوما وليلة ، ثم يجمع النمام / بما عليه من الذريرة والقشور ، ويلقى في قرعة ، ويصب عليه ماء ورد ، قد ضرب فيه أربعة مثاقيل كافور ومثله قرنفل مسحوق ، ويستقطر بنار لينة ، ويزاد عليه مثل ما فيه ماء قراح وماء ورد

---

(١) خذ : ناقص – س ، احببت : شئت – ط ، م ، ينقى : منقى – س ، وينقع في ما ورد : يبل بما ورد – س .
(٢) بالانبيق بنار لينه : ناقص – ط ، م .
(٣) صفة ماء : وردتا في هامش ط والى جانبها «صح» مع الإشارة اليها في المتن – منها – ط ، م .
(٤) تدق وتنخل ويصب عليها : يصب عليها بعد الدق والنخل – س ، ويصب : وتصب – م ، عليها : عليه .
(٥) ويترك : أي المزيج ، وعلى هذا ساغ تذكير الضمير وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى القرفه – ويترك ليله مغموساً فاتركها – س ، ويمرس : وتمرسه – س ، جيداً : ناقص – ط ، م ، ويدلك باليد : وتدلكها بيدك – س – وتدلك باليد – ط .
ويستقطر : واستقطرها بالانبيق – س ، (٦) فانه اذكى وأطيب : ... بيب – ط .
(٧) صفه : ناقص – م ، وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها صح مع الإشارة اليها في المتن .
(٨) يخرط : تخرط – ط ، ورق : ناقص – م ، الطري : الطريه – س ، وقلوبه : و ... – ط ، ويجعل في جامات : ... امات – ط ، ويرش عليه ماء الورد : ويجعل ما ورد عليه مرشوش – س .
(٩) عليه : على – س ، مدقوق وصندل مقاصيري : ... حاصيري – ط .
(١٠) وقشور ترنج ويغم : و ... – ط ، ويغم : ناقص – م ، يوما : ... ـوما – ط ، من الذريرة والقشور : ناقص – ط ، م .
(١١) ويلقى : ويجعل – ط ، م ، قرعه ويصب عليه : ... ليه – ط . ويصب : وتصب – س ، قد ضرب : ويضرب – ط ، م ، اربعة مثاقيل : ربع مثقال – ط ، م .
كافور : كافـ ... – ط ، (١٢) ومثله قرنفل : ... رنفل – ط ، ويستقطر : ويصعد – س ، مثل ما فيه ما : ... ـلـ ط .

ولايكره بنار حدّة .

صفة المرزنجوش

مثل ماء النمام سواء ، وبدل الكافور مسك .

صفة قشور الأترج

تؤخذ قشور الأترج الغض ، تفرك بماء الورد ، ويذر عليها عود وصندل مدقوقين منخولين معجونين بماء ورد ومبخرينِ بعود وعنبر ، ويفتق بمسك ويسير زباد ، وينشف ، ويصحن ، ويذر عليه ، ويخمر يوما وليلة ويذر عليه أوراق نمام يخمرها أيضاً ، ثم يصب في القرعة ماء وماء ورد أجزاء متساوية ونصف قيراط كافور ونصف مثقال ماء زعفران ، ويصعد .

ماء اللفّاح

يؤخذ من الأصفر البالغ ، يخمر ليلة بورق الورد الطري من فوقه وتحته ،
ويذر عليه الذريرة المقدم ذكرها في المياه / ، ويرش عليه ماء ورد ، ويقلب ٢٢٧
عليه من ماء ورد مفتوق بقيراط مسك ، ويستقطر بنار لينة برفق .

---

(١) يكره : يكرهه ولا يكره : بنار حدة : ناقص – م وقد وردت في هامش ط وإلى جانبها صح مع الإشارة إليها في المتن ، وحده : أي شديدة ، قوية .

(٢) صفة المرزنجوش : والمرزنجوش – ط ، م وقد كتب ناسخ ط فوقها الحرف ص مشيراً إلى صحتها .

(٣) ماء : ناقص – ط ، م ، سواء : ناقص – ط ، م ، وبدل : وبدلا ... – ط ، الكافور : ... ر – ط .

(٤) صفة قشور الأترج : كلها ناقص – م وقد وردت في هامش ط حتى كلمة (ماورد) في السطر (٨) ويبدو أن هناك سطراً ناقصاً في الهامش غير مصور أو مقصوص لأنه لم يكتب «صح» إلى جانبه كما اعتاد أن يكتب .

(٥) تؤخذ : يوخذ – ط – ناقص – س ، تفرك : يفرك .

(٦) ويفتق : أي ويفتق ذلك ، وعلى هذا ساغ له تذكير الفعل وإلا فقد كان السياق يقتضي تأنيثه لعوده إلى القشور .

(٨) ماء : بماء ، أجزاء ... ويصعد : ناقص – ط (راجع هـ ٤ من هذه الصفحة) .

(١٠) اللفاح : التفاح – م – اللقاح – ط .

(١١) يؤخذ : ناقص – س .

ليله بورق : ... ق – ط ، وتحته : وأسفله – ط ، م ، (١٢) الذريرة : الذرير ... – ط ، المقدم : ...قدم – ط .

عليه (الأولى) : ناقص – م ، (١٣) من : ناقص – ط ، م ، ويستقطر : ويصعد – س .

برفق : ناقص – ط ، م .

صفة الآس

يدخل في اللخالخ وخضاب اللحى والشعر ، ويطول الشعر إذا سرح به ، ويمنعه من السقوط .

تخرط قلوب آس رطب من قصبة ، ويرش عليه شيء من ماورد ، ويدلق ناعما ، ويجعل على كل رطل رطلا ماء حار ، ويبقى ليلة ، ويستقطر برفق بنار لينة ، ثم يشمس أسبوعين .

صفة زهر النارنج

يستقطر كالورد بنار لينة ، ويجعل في إناء زجاج ، ويفتل خيط صوف فتلا رخوا ، وتجعل في رأس القنينة ، ويسحق اسفيداج ، ويجعل فيه ، فإن الزهر يخرج عليه كأنه دهن ، يلتقطه الخيط ، ثم يشمس أسبوعين أو أكثر .

صفة ماء الطلع

يقطع القشر الجاف الظاهر من الطلع صغارا ، ويرش بماء ورد ، ويستقطر بنار لينة ، ويشمس مدة .

صفة ماء النسرين الأبيض

وهو أطيب من ماء الورد .

---

(٢) وخضاب : وحصبات : ط ، إذا سرح به : ناقص — ط ، م .

(٤) تخرط ... قصبه : يخرط ورقه ويوخذ قلوبه — ط ، م ، ويرش ... ما ورد : ناقص — س ، عليه : أي عل الآس ، (٥) ويجعل ... ليلة : ناقص — ط ، م .

رطلا : رطلين ، ويستقطر : ويصعد — س ، برفق : ناقص—ط ، م ،(٦) ثم يشمس : ويشمس — ط،م.

(٧) صفة : ناقص — ط ، م .

(٨) بنار لينة : ناقص — ط ، م ، ويفتل ... الخيط : ناقص — ط ، م .

(١٠) أو أكثر : ناقص — ط ، م .

(١١) صفة : ناقص — ط ، م ، الطلع : للطلع — م .

(١٢) الجاف : ناقص — ط ، م وقد وردت في هامش س ، بماء ورد : عليه ما ورد — ط ، م .

(١٤) صفة : ناقص — ط ، م ، ماء : ناقص — س .

ويستقطر كماء الورد / سواء . ٢٢٨

صفة الريحان والخيار

ينقى الريحان الرطب من عيدانه ، ويرش بماء الورد ، ويقطع فيه الخيار صغارا ، ويستقطر الجميع ، ويرفع في قناني ، فإذا رش في الحمام ، يعتقد أن ثم ريحان وخيار في غير أوانه .

صفة الزيزفون

يؤخذ زهره الأصفر حسب ، ولايجعل فيه شيء من الورق ، ينتن رائحته ، ويترش بماء ورد ، ويحشي معه ورق ورد طري ، ويستقطر .

صفة الياسمين المصري الأبيض

مثل ماء الورد .

وجميع استقطارا ت المياه بالقراع على الماء لا بمباشرة النار .

فصل

فيما يطيب النكهة

---

(١) كماء الورد سواء : مثله – ط ، م .
(٢) صفة : ناقص – ط ، م .
(٤) ويرفع : ناقص – س – بياض – ط ، (٥) وخيار : و خ ... – ط .
في غير اوانه : ... انه – ط .
(٦) صفة : ناقص – ط ، م .
(٧) حسب : خاصة – م – خاصه ... – ط ، ولا يجعل فيه شي ... – س – ط .
(٨) معه : منه – م ، ورق : و ... – ط – ناقص – م ، طري : ناقص – ط ، م .
(٩) صفة : ناقص – ط ، م .
(١٠) الورد : بياض – ط .
(١١) وجميع : جميع – ط ، بالقراع : بالتقاطير – س ، لا : الا – س ، النار : بياض – ط .
(١٢) فصل : ناقص – م وكتبت في هامش ط وإلى جانبها «صح» ولكن الإشارة إليها في المتن ذهبت بسبب البياض الذي في النسخة .

صفة حبوب تطيب النكهة ، وتشهي الطعام ، وتبخر بها الثياب ، وتجبل بما ورد ، وتضمخ به ، فإنه طيب ، ويسحق أيضاً ، ويذر مثل الذريرة ، وإن جعل فيه دهن البان مثل الغالية فهو طيب ، وهو أنواع :

١ – الأول

• يؤخذ من العود الهندي سبعة دراهم ، ومن القرنفل وبسباسة من كل واحد
٢٢٩ أربعة دراهم ، / كبابة ثلاثة دراهم ، سعد أبيض خمسة دراهم ، صندل مقاصيري مثله ، قاقلة ثلاثة دراهم ، سك مسك نصف أوقية ، مساك تبّي مسحوق مثقال ، كافور نصف مثقال ، يسحق الجميع بماء ورد جوري ، ويحبب مثل الحمص ، ويجفف في الظل ، ويرفع في الفم حتّى يذوب من غير مضغ على الريق أو بعد الغداء وعند النوم .

٢ – النوع الثاني

عود درهمان وثلث ، قرنفل دانقان ، جوزة ربع درهم ، سكر قيراط ونصف ، مساك دانقان ، زعفران قيراط ، يحل بوزن دانق كثيراء بماء ورد نصيبيني ، ويعجن به ، ويحبب حبا كالحمص ، ويجفف في الظل ، ويرفع في الفم .

---

(١) صفة حبوب تطيب النكهة : ناقص – آ ، وتشهي : ويشهي – آ ، وتبخر بها : ويبخر به – آ ، وتجبل : ويحل – ح ، م – ويحـ... – ط ، (٢) بما ورد : ... ورد – ط ، وتضمخ : ويضمخ – آ ، به : أي بالمزيج . ويذر : ناقص – ط ، م .

(٥) يوخذ : ناقص – س – بياض – ط ، من (الاولى) : ناقص – ط ، م ، سبعة : سبع – س ، والبسباسة : ومن البسباسة – س ، من كل واحد : ناقص – س ، (٦) اربعة : اربع – س .

(٧) قاقلة : فاقلة – ط .

تبّي : تنبّي .

(٨) جورى : حوزى – ط ، ويحبب : وتحبب – س ، ويجفف وتجفف – س .

(١٠) وعند : أو عند – ط .

(١٢) درهمان : درهمين ، دانقان : دانقين ، سكر : مسك – س ، (١٣) مسك : سك – س . يحل : يجبل – س ، نصيبيني ، نصيبي – س ، ط ، (١٤) حبا : ناقص – ط ، م . ويجفف : يجفف – س .

٣ ـ النوع الثالث

ينصرف في وجوه الطيب ويحل بدهن البان فيقوم مقام الغالية . عنبر درهم مسك درهم ، سك مسك درهم ، كافور رباحي ربع درهم ، زعفران نصف درهم ، عود هندي أسود درهم ، قرنفل درهم ، يجمع الجميع ، ويسحق العنبر مع العود ، وينخل بحريرة / ، ويضاف اليه ، ويعجن بماء ورد نصيبيني ، ٢٣٠
ويصنع منه حب ، ويجفف في الظل ، ويستعمل كما ذكر وتقدم ، ومن منافعه انه شفاء الخفقان ، والله أعلم .

تم الكتاب بحمد الله تعالى وحسن توفيقه ولطفه
في خامس عشر المحرم من سنة إحدى وثلاثين
وسبعمائه ، أحسن الله خاتمتها
الحمد لله حق حمده وصلاته
على سيدنا محمـــد وآلــه
وصحبـــه وسلم
تسليما كثيرا تام

(٢) الطيب : الطب – م ، بدهن : ... ن – ط ، فيقوم مقام : ينفع مكان – ط ، م .
(٣) مسك (الاولى) : ومسك – م ، درهم سك : دره ... – ط ، رباحي : ناقص – ط ، م ، (٤) درهم (الأولى) : د ... – ط .
عود هندي : ... ي – ط ، ويسحق : ويـ ... – ط ، العنبر مع : ... م – ط .
(٥) بما ورد نصيبيني : بما ... – ط نصيبيني : نصيبي – س .
(٦) كما : ك ... – ط ذكرو : ناقص – ط ، م ، تقدم ومن منافعه : ... نافعه – ط ، ومن : من – س ، انه : ناقص – س ، (٧) والله اعلم : والسلم – س .
(٨) فما بعدها : (راجع المقدمة واللوحات المصورة) .
(٩) إحدى : أحد .

هــوامش النسخ

آ – نسخة س (*)

صفة دوا عرق

ثلاثة أواق توتية شقف ، وزن أربعة دراهم راسخت كلوي ، وزن ثلاثة جراديب زنجار عراقي . تأخذ التوتيه المذكورة تشويها في نار فحم ، وتطفيها في ماء ليمون ؛ التوتيه خمسة أفمام تشويها في النار وتطفيها في ماء ليمون ، ويصحن الجميع في هاون وخمسة الدراهم مرتك مصحون مع المواد المذكورة ، ويسكب عايها ماورد شامي غمرها في الهاون ، ويصحن حتى يصبح مثل الكحل ، وبعد الفراغ يعجن ويبخر بعنبر ثلاثة أفمام ويشال .

سفوف نافع للفؤاد مقابل ٢٣٠

سفوف حاكي وأصول ، من كل واحد وزن درهمين ، وزن نصف مصطكا ، يصحن الجميع ويستف بماء ريحان افرنجي بسكر مكرر أو بماء لسان بسكر ويستعمل .

(*) انظر الصفحات المطبوعة منها .
(٢) وردت هذه الوصفة على أول صفحة تحت العنوان .
(٣) راسحت كلوي : راسحة كلوة .
(٥) أفمام : اقمام .
(٦) المواد المذكورة : المذكورين ، (٧) عليها : عليهم ، شامي : شافي ، غمرها : غمرهم ، الهاون : الهارن . يصبح مثل الكحل : ينطق متل الكلح ، الفراغ : الفرعو .
(٨) ويشال : ويشتال .
(٩) كتبت هذه الوصفة مقابل ص ٢٣٠ من المخطوط .
(١١) مصطكا : مصتكا .

شوقي يزيد إليك يا خــير الورى ... يا هاشمي يا خــير مــن وطيء الثرى
يا مــن أنار الكــون بأنــواره ... يا صاحب الوجــه المنــير المبــدرا
أنت الذي لك في القلــوب منازل ... وعلى لساني غير مدحك ما جرى
أتى عزرائيل وقال لأحمــد ... والله يقرئك الســلام الأوفى
الله أرسلني إليــك بأمــره ... أن اقبض الروح الشريف ماترى
ورجعت إلى السماء فيهــا أسبــح ... . . . ذا الجــلالِ الأكبــرا
سكت النبي لم يــرد جوابــه ... حتى انتهــى من أمــره وتفكرا
وقال اطمئــن يا محمد ولا تخف ... الحوض حوضك واللــوا والكوثرا
بكت ملوك السمــوات لموت محمد ... .

---

(٥) انظر الصفحات المطبوعة منها .
(٢) الورمى : الور ص .
وطيء : وطّي ، الثرى : الثرا .
(٣) بأنواره : با انواره .
(٤) القلوب : ضبطت بتسكين الباء .
جرى : جرا .
(٥) أتى : أتا ، عزرائيل : عزرايك .
يقرئك : يقريق .
(٦) ترى : ترا .
(٧) ورجعت : ويعت ، إلى : إلي ، ذا : ذور ، الجلال : ضبطته بضم اللام .
(٨) سكت : اسكت .
(٩) واللوا : أي واللواء .
(١٠) بكت : ابكت .

ج – نسخة ح

عمل سمك كزبرية

٢٩/ظ(ح)

يقطع السمك عادة المقلى ، ويقلى قلي السمك نصف قلية ، ويؤخذ ماء الكزبرة الخضراء والزنجبيل وقلب الجوز أو اللوز ، يدق ويخثر مع جملة الحوائج ، ويغلى ، وينزل السمك فيه ، ويترك حتى يبرد ويؤكل .

صفة سمك مصلوق

يقطع السمك ، ويغلى الماء والملح ، وينزل فيه السمك بعد غسله وتنظيفه ، ويشوى لباب الخبز شيا جيدا ويريد [كذا] بالخل الحاذق والزعفران والزنجبيل ، ويخثر قلب الجوز أو اللوز ، وتغلى الحوائج فإذا غلت ينزل فيها السمك ويغلى عليه غلية واحدة ، ويترك حتى يبرد ، ويستعمل .

صفة سمك يسمى متمر

يقشر السمك الطري ، ويشرح ثم يؤخذ كزبرة يابسة وفلفل وخل وثوم وزعفران ، ويلطخ به السمك لطخا بليغا مشبعا ، ويبيت في ذلك ليلة ، ثم يقلى بعد الليل ، ويخرط بقدونس ونعناع ، ويلقى عليه ، ويؤكل .

---

(٣) عده : عاد .

(٥) فيه : فيها .

(٧) يقطع : يصلق تقطع ، وينزل : وندا .

وتنظيفه : وتنضيفه ، (٨) ويشوي : ويشا ، ويريد : كذا وردت في الأصل وربما كانت : ويرمى أو ويرمد . والزنجبيل : والزنجا ، غلت : غليت ، ينزل : نزل .

(١٠) واحدة : واحد .

(١٢) وثوم : وبوم ، ويبيت : ويبات .

(١٤) ونعناع : ونعناء .

٣٣/و

نوع آخر
ملوخية

تخرط الملوخية على العادة ، وتترك في الفيء ، ويسلق اللحم ، ويقلى بالثوم والفلفل وعرقين كزبرة خضراء ، ويؤخذ لكل زبدية من مرق اللحم حفنة كبيرة ملوخية ، وتعاد المرقة إلى القدر ، فإذا غلت تنزل عن النار ، وتنزل فيها الملوخية على الأرض ، ولاتغلى ، وتغرف ، ويكون ملحها ظاهراً .

٣٤/ظ

صفة مقلى

تؤخذ ألية ، تقطع وتسلى ، ويقطع اللحم صغاراً ، ويرمى مع الألية وقد سليت ، إلى أن يأخذ حده من النضج ، ويشال اللحم ، ثم يوضع باذنجان بلدي صغار ، يقلى منه شيء جيد ، فإذا بلغ نضاجه يصب عليه عسل نحل ، مغلي عليه غليات ، إلى أن يتشرب العسل ، يشال ، ويذر عليه فلفل وزنجبيل ، فإنه يجي مليحاً .

٤٦/و

صفة طبيخ فريكية

يؤخذ الفريك الرطب الأخضر اللون ، يصلق إلى أن ينشف الحب ، ثم يشال ، ويدق في الهاون دقا بليغا ، إلى أن لايبقى له (. . .) ويصلق اللحم ، ويدق دقا ناعما ، ويلقى الفريك المدقوق على مرقة اللحم ، فإذا غلى غلية ، يلقى عليه اللحم ، ويحرك تحريكا بليغا ، ويستخرج ماء السلق ، ويلقى عليه ، يغلى غليتين ،

---

(٣) الفيء : الفي .
(٤) خضراء : خض ا .
اللحم : الله ، غلت : غلي ، (٥) تنزل : ينزل .
فيها : فيه ، (٦) تغلى : يغلى ، ملحها : مالحها .
(٨) تؤخذ : يوخذ .
(٩) سليت : سليتها .
(١٠) بلغ : بلغا .
(١١) العسل : العسل .
مليحا : مليح .
(١٣) ينشف : تنشف .

ويشال ، ويعمل على وجهه شرائح ، وكبب مدققة لطاف مقلوة ، ويسقى الفريك اللبن الحليب ، ولايغلى على النار .

صفة طبيخ فريكية

يؤخذ فريك بلون أخضر مليح ، يجفف إلى أن ييبس ، ثم يجرش ، ويسلق اللحم إلى أن يتهرا ، ويشال اللحم ، ويجعل <في> مرقته سميد الفريك ويطبخ ، ويسقى الحليب ، وكلما زيد حليباً يحرك ويكون السميد كثيراً ، بحيث يجي شديداً لايكون مريقاً ، ويدق اللحم المصلوق في الهاون دقا ناعما ، ويوضع عليه ، ويستخرج ماء السلق ، ويلقى عليه ، ويحرك غليتين ، وينزل . . .

صفة عمل سمك سكباج ٤٧/ظ

يقلى السمك نصف قلية ، ويؤخذ الخل الحاذق ، والعسل النحل ، والزعفران ، والزنجبيل ، وقليل من قلب نعنع ، وتغلى الحوائج بحيث تكون مزاجا ، وينزل فيه السمك ، ويترك حتى يبرد ، ويؤكل ، ويضاف اليه قليل عناب وخشخاش وقلب لوز مسموط .

< الرطب في غير وقته > ٥٢/ظ

من أراد أكل الرطب في غير وقته ، فليأخذ فضا [كذا] ويقدده ، وينقعه ،

---

(١) وكبب : ولبب .
(٢) اللبن : باللبن .
(٤) اخضر : خضر .
(٥) يتهرا : ينهري ، ويجعل : ويجعلها .
(٦) الحليب : بالحليب ، زيد حليبا يحرك ويكون : زاده حليب يحركه ويلون ، كثيرا : كثير . شديدا : شديد ، (٧) يكون مريقا : يلون مريق .
٩) سمك : سمكة .
(١٠) والزعفران والزعفران ، الحوائج : الحوائج .
(١١) مزاجا : مزاج ، فيه : أي في المزيج أو نحو ذلك ، (١٢) السمك : السمكة .
(١٥) فضا : كذا وردت في الأصل ولعلها « غصنا » أو « قضيباً » .

في اللبن الحليب حتّى يلين ، ويمدد عليه اللبن حتّى يسترخي ؛ ويصير رطبا ، ثم أخرجه ، واجعله في العسل يوما ، ثم اخرجه ، وامسحه مسحا برفق كي لاينقشر ، وقدمه إلى من شئت فإنه لا . . .

٥٤/و عيار المأمونية

أرز رطل ، دهن ألية سبع أواق ، وحليب تسع أواق ، وجلاب رطل وربع ، قلب فستق أوقيتين .

٥٤/ظ نوع آخر
< من المأمونية >

يؤخذ رطل ألية ، ونصف رطل أرز ، يدق الأرز وينخل ، وتسلق الألية حتّى تتهرا وتجعلها في الأرز ، وتمرسها مع الأرز بالكف إلى أن تتهرس الألية ثم توضع في الدست ، وتحرك ، وتسقى ملعقتين ثلاثة من مرقة الألية ، وتحرك حتّى تقذف الدهن ، فإذا قذفت الدهن تسقى الحلو إلى أن تعجبك حلاوته .

نوع آخر
< من المأمونية >

تأخذ من دهن الألية سبع أواق ، ترميها في الدست حتّى تسخن ، وتلقي عليها من الأرز المدقوق المنخول ناعما رطلاً ، وتحركه حتّى يتحمّص ، وإذا علمت

---

(١) يسترخي : تسترخي .
(٢) اخرجه : لاحظ الانتقال من ضمير الغائب إلى المخاطب ، وامسحه مس : وامسحه و أ .
(٥) وحليب : وحلد .
(٦) وربع : وربه .
(١٠) تتهرا : تتهري ، وتمرسها : ويمرسها .
(١١) توضع : يوضع .
(١٢) تعجبك : يعجبك .
(١٥) تاخذ : يوخذ ، ترميها : ترما ، تسخن ، تصخن .
(١٦) وتحركه : ويحوله .

أنه تحمّص ، يكون عندك من الحليب المغلي تسع أواق ، ومن الجلاب رطل وربع ، فتسقيها من الحليب والجلاب إلى أن يفرغ ، ولاتزال تحركها ، حتّى تعلم أنها قد استوت ، تلقي عليها المسك ، والماء ورد ، والقلب فستق المحمص ، وتغرف في الصحون .

خلطة الملبن ٥٧/ظ

عجين مختمر أوقية ، نشا أوقية ، كثيراء ربع أوقية ، بورق ورق درهم ، بياض بيضتين ، يضرب ضرباً جيداً ، حتّى يبقى مثل عجين الزلابية ، ويغطس الملبن فيه ، ويطرح في . . .

حلاوة تسمى محش [كذا] ٦١/و

يؤخذ نشا أخضر وشيرج أجزاء سوى ، ويخلط النشا والشيرج ، ويترك ، ويحط في دست ، ويرمى في دبس كله . . . نشا أربعة أرطال دبس ، ويغلى غليتين ويحمص النشا والشيرج إلى أن يتفلفل ، فإذا تفلفل النشا يصب عليه الدبس ، وتكون نار الد . . . ناراً لينة ، فإذا رمي الدبس على النشا يشال الدست بعد ساعة ، وينشف فإنه يجي مليحاً .

صفة حلاوة تسمى الفروشية ٦٢/و

يؤخذ نشا نصف رطل ، يدق ، وينخل بمنخل خفيف ، ويؤخذ شيرج ثلاث أواق ، ويغلى غليتين ثلاثة ، وترمى فيه القلوب ، فإذا غلى على القلوب يلقى عليه النشا ، فإذا تحمص النشا يلقى عليه رطل عسل ، ويحرك بمسواط تحريكا قوياً

---

(٢) فتسقيها : أي فتسقي المامونية ، يفرغ : أي ينتهي أو يفرغ الإناء .

(٧) ضربا جيدا : ضرب جيد .

(٨) – ... كلمة ناقصة بسبب قص الهامش وتبدو كأنها السكر .

(١٠) ويخلط : ويلخط ، ويحط : وينحه ا .

(١٢) الى ان : الـ ١٠ ، النشا : الذ ، الد : وردت هكذا بسبب قص الهامش ولعلها « النشا » .

(١٣) نارا : نار ، رمي : ارمي ، يشال : يشيل ، ساعة : ساه ، وينشف : وينشفه، (١٤) مليحا : مليحه .

(١٨) تحريكا قويا : تحريك قوي .

إلى أن يتفرتك النشا ، وينزل عن النار .

٦٤/ظ **حلوى تسمى الصلف**

يؤخذ أوقيتان نشا ، نصف أوقيــة كثيراء ، أوقيتان عجينا مختمراً ، بورق وزن نصف .

تدق الكثيراء وتنقع وتعجن بالنشا والخميرة أقوى من المشبك ، ثم يؤخذ قلب فستق محمص ثلاث أواق ، ودقيق أوقية ونصف ، يحمص الدقيق ، ويدق الفستق ناعما ، ويخلط بالدقيق . ويعقد جلاب سكر له قوام، ويعجن بالقلب والدقيق، ويعمل منه أقراص وكعاك ، ويجفف على منخل ، ويغطس في العجين ، ويقلى بالشــيرج. . . . ٦٤/ظ(ح)

نسخة سنبوسك اسمه فضيل

لكل رطل سميد ثلاث أواقي سمن ، يعجن ، ويعرك عركا جيدا ، ثم ينقع أربع أواقي نشا ، ويخلط في العجين ، ويعرك أيضاً عركاً جيداً ، ويمد رقائق ، ويقطع شرحات ، يعمل له حشو قلب فستق وسكر ، ويعمل سنبوسات ، ويحط الشيرج على النار ، فإذا سخن يرمى السنبوسك حتى يغب ، ولايخليه زماناً ، ويشيله يغطه في عسل لايكون مغلياً بل مسخناً ، ثم يشيله ، ويكون قد عمل له عسلاً ممسكا : وهو أن يأخذ ثلاث أواق عسلاً وأوقية شيرج ، يحطه على النار ، وتكون ناراً هادية ، ويحرك حتى يتمسك ، ويلبّس السنبوسك منه ، ولايغليه ، بل يعقد على نار هادية ، ومتى

---

(٣) أوقيتان : أوقيتين ، عجينا مختمرا : عجين مختمر .
(٥) تدق ، وتنقع وتعجن : يدق ، وينقع ويعجن .
(٩) بالشيرج : بعد هذه الكلمة هناك نصف سطر ناقص بكلماته بسبب قص الهامش .
(١١) عركا جيدا : عرك جيد .
(١٢) ويمد : ويمده .
(١٤) يخليه : لاحظ الانتقال من المجهول الى المعلوم .
زمانا ، ما بل مسخنا : مغلينا بل مسخنا : مغلى
(١٥) عسلا ممسكا : عسل ممسك ، عسلا : عسل .
(١٦) نارا : نار .
(١٧) بل : إلا .

ماغلي يسود العسل .

الركنية ٦٥/و

يأخذ ألية وسكراً وسميداً أجزاء متساوية ، يحمص السميد نصف تحميصة ويسلق الألية إلى أن تتهرا ، ويحطها في قصعة ، ويذر عليها السميد والسكر ، ويمعكها إلى أن تلتم ، فإن لم تلتم يكون حاملاً حليباً مغلياً ويبقى يرش عليها ، ويمعك حتى تلتم ، فيعمل منها تماثيل شهوته ، ويأخذ قلب فستق ولوزاً بقشره رفيعا ، ويذوقه به ويشيله يصفه على دفه في العلب ، فهو بعد سنة ما يتغير ، وإذا أكل يذوب في الفم .

عمل سلفندان

يؤخذ رطل دقيق مثلث ، دهن لعقد نشا خمسة دراهم ، بياض بيض أربعة ، ماورد ربع وقية ، يعرك الدقيق بالدهن ، ويعجن كعجين الزلابية ، ويحط فيه . . . ثمن ، ثم يكسر النشا والماورد وبياض البيض ويرمى فوقه يعجن ، ويأخذ في يده من العجين قياس نارنجة ،ويكون قد جعل صينية على النار ،فإذا حميت يدهنها بقليل دهن ،ويبقى يلزق العجين في الصينية ، ثم يشيله ، ومتى لزق يكفي . ويكون آخر يشيل الذي يلزق بسكين أو بغيره...ويغطيه حتى لا ييبس ويكون قد دق الفستق ناعماً وعمل جلاباً له

---

(٣) يأخذ : يوخذ ، وسكرا وسميداً : وسكر وسميد .

(٤) تتهرا : تتهري .

(٥) تلتم : تلتم وإلا ، حاملا حليبا مغليا : حامل حليب مغلي .

(٦) شهوته : أي كما يشتهي .

ولوزا : ولوز ، رفيعا : رفيع ، (٧) ويشيله يصفه : شمال محاط عل ويصفه .

بعد : بنعد .

(٩) يؤخذ : خذ ، خمسة : خمس ، بيض : بض .

(١٠) يعرك : مرك ، ويحط : ويحطه .

(١١) وبياض : بياض ، ويأخذ : لاحظ الانتقال من المجهول إلى المعلوم .

(١٢) قياس : ياس ، صينية : ينية ، حميت يدهنها : حمي ... هنه .

(١٣) يلزق : زق ، ثم يشيله ، يشيلها ، ومتى : ومها ، ويكون : يكون .

١٤) يلزق بسكين أو : بيلزق سكين أم ، ويكون : يكون .

ناعما وعمل جلابا : ناعم عمل جلاب ، بالفستق : لفستق .

قوام ، ويعجنه بالفستق ثم يدهن منه على الفستق الذي طلع في الصينية ، يحط فوقها أخرى ويصفه (في) الصحن ، فإذا امتلأ الصحن تسقيه بالدهن ويذر عليه سكر مسحوق يجعل فوقه ساف آخر ، ويفعل به كما فعل أولاً ، ويصف ساف آخر ، ويفعل به كذلك على مايختار ، ثم يذر عليه سكر مصحون وقلب فستق مبشور ويقدم ، فإنه لذيـــذ .

ط/٧٤

صفة ليمون

أكلته عند بعض البغاددة مليح

يؤخذ ليمون ، يقشر قشره بلطافة ثم يغلى عليه عسل نحل أو دبس مليح غليات بنار لينة ، ثم يرفع عن النار ، ويلقى في عسل قطعا مليحة ، ويوضع في برنية مدهونة أو قطرميز ، فإنه مليح غاية .

---

(١) الفستق : ف ـ ق والأولى ان يكون العجين .

(٢) تسقيه : سقيه بالدهن : بالدهن فستق ، ويذر : يذر .
سكر : سلر .

(٩) مايحة : مليح .

78/ظ

د ـ نسخة ط

زيتون يقيم سنة

فكلما أراد أخرجه من وعاه ، وكلسه ، وصنعته : أن يحط في جرة صحاحا بماء وملح كثير إلى الغاية ، ويختمه بزيت طيب ، وكلما أراد أكله يخرج منه ، ويكلسه برماد وكلس على جاري العادة ، فإنه طيب غاية .

94/و

لطيفة

سئل رجل : أية سورة أحب إليك ؟ فقال : المائدة ، فقيل : فأية آية ؟ قال : قوله : ﴿ فمنهم من يمشي على بطنه ﴾ .

---

(٣) صحاحا : صحاح .

(٧) رجل اية : عن رجل انه .

(٨) قوله : قوله والآ هي آية (٤٥) من سورة النور .

تراجم الاعلام الواردة في نص المخطوط

١ ـ احمد بن يعقوب مولى ولد العباس

لم نجد ترجمته فيما راجعناه من الكتب ، غير أنه ورد اسمه في عيون الأنباء[1] : « أحمد بن أبي يعقوب » ، بزيادة « أبي » عند الكلام عن أبي عبدالله محمد بن سعيد التميمي ، قال : « صحب أحمد بن أبي يعقوب مولى ولد العباس » . ولعله كان من العلماء المختصين بصناعة العطر وأعمال الطيب الذين لم يحفل العلماء بذكر تراجمهم في الكتب[2] .

٢ ـ (ابن) الأغلب
٢٣٧ ـ ٢٨٩ هـ
٨٥٢ ـ ٩٠٢ م

إبراهيم بن أحمد بن محمد بن الأغلب من أمراء الأغالبة أصحاب أفريقية . كانت إقامته في القيروان ، والياً عليها لأخيه أبي الغرانيق محمد ، وولي أفريقية بعد وفاة أخيه (سنة ٢٦١ هـ) ، وكان عاقلاً محسناً حازماً . وحدثت في أيامه عدة ثورات فقمعها ، وأمن الناس في عهده ، وانتقل إلى تونس سنة ٢٨١ هـ فسكنها واتخذ بها القصور ، وغزا الإفرنج ، فافتتح كثيراً من حصونهم وقلاعهم . قال ابن خلدون : بنى الحصون و« المحارس لسواحل البحر » حتى كانت النار توقد في ساحل سبتة إنذاراً بالعدو ، فيصل إيقادها للإسكندرية في الليلة الواحدة » ، وأصيب بالماليخوليا فقتل كثيراً من أصحابه وكتابه وحجابه ونسائه ، وقتل اثنين من أبنائه وثمانية إخوة له وسائر بناته ، فشكاه أهل تونس إلى المعتضد العباسي ، فعزله سنة ٢٨٩ هـ ، فرحل إلى صقلية غازياً ، فمات بها ، وحمل إلى القيروان . من آثاره مدينة « رقادة » و « قصر الفتح » ، ومدة ولايته /٢٨/ سنة و /٦/ أشهر .

٣ ـ (ابن) برمك

لعله أبو البرامكة خالد بن برمك (٩٠–١٦٣ هـ / ٧٠٩–٧٨٠ م) ، كان أبوه من مجوس بلخ ، وتقلد هو قسمة الغنائم في عسكر قحطبة بن شبيب ، ثم أقره السفاح على

(١) لابن أبي أصيبعة ص ٥٤٧ .

(٢) انظر نهاية الأرب للنويري جـ ١٢ ص ٩ (هامش) .

الغنائم ، وجعل إليه ديوان الخراج وديوان الجند بعد ذلك ، كان سخياً سرياً عاقلاً فيه نبل.

٤ ـ العادل (الملك)

٥٤٠ ـ ٦١٥ هـ

١١٤٥ ـ ١٢١٨ م

محمد بن أيوب أخو السلطان صلاح الدين ، من كبار سلاطين الدولة الأيوبية ، كان نائب السلطنة بمصر عن أخيه صلاح الدين أثناء غيبته في الشام ثم ولاه أخوه مدينة حلب (سنة ٥٧٩ هـ) فرحل اليها وأقام قليلاً وتنقل إلى أن استطاع أن يستقل بملك الديار المصرية (سنة ٥٩٦ هـ) ، وضم اليها الشامية ثم ملك أرمينية (سنة ٦٠٤ هـ) وبلاد اليمن (سنة ٦١٢ هـ) ، ثم قسم مملكته بين أولاده وجعل يتنقل من مملكة إلى أخرى ، فكان يصيف في الشام ويشتّي بمصر وعاش أرغد عيش ، كان ملكاً حنكته التجارب ، حازماً داهية حسن السيرة محباً للعلماء ، ولد في دمشق ، وقيل في بعلبك ، وتوفي بعالقين (من قرى دمشق) ، وهو يجهز العساكر لقتال الإفرنج ، وكتم خبر موته فحمل في محفة على أنه مريض وأدخل قلعة دمشق وقام ابنه الملك المعظم بتنظيم الأمور ثم نعاه ، ودفن في مدرسته المعروفة إلى اليوم بالعادلية ، وفي أيامه زال أمر الإسماعيلية من ديار مصر بعد أن قبض على كثيرين منهم (سنة ٦٠٤ هـ) ، قال المقريزي : « ولم يجسر أحد بعدها على أن يتظاهر بمذهبهم »[١] .

٥ ـ ابن عباس

أراد محمد بن العباس الحلبي الذي نقل عنه في مواضع مختلفة من الكتاب ، ولعله هو نفسه الذي يرد كثيراً في كتاب نهاية الأرب[٢] باسم « محمد بن العباس المسكي » وأحياناً « أحمد بن العباس » ، قال المحقق : « لم نجد ترجمته فيما راجعناه من الكتب المؤلفة في طبقات الأطباء ولا في غيرها من كتب التراجم ، ولعل محمد بن العباس هذا كان من العلماء المختصين بصناعة العطر وأعمال الطيب الذين لم يحفل العلماء بذكر تراجمهم في الكتب » .

---

(١) عن الأعلام للزركلي – بتصرف –

(٢) جـ ١٢ ص ٩ (هامش) .

٦ ـ (كتاب) العطر

لابراهيم بن العباس بن محمد بن صول الكاتب (الصولي)

١٧٦ ـ ٢٤٣ هـ

٧٩٢ ـ ٨٥٧ م

إبراهيم بن العباس : أحد البلغاء والشعراء والفصحاء ، وكان إليه ديوان الرسائل في مدة جماعة من الخلفاء . وكان ظريفاً نبيلاً . قال أبو تمام : « لولا أن همة إبراهيم سمت به إلى خدمة السلاطين لما ترك لشاعر خبزاً » ، يعني لجودة شعره ، وله من الكتب : كتاب « رسائل » ، «كتاب الدولة » ، كبير ، «كتاب الطبيخ » ، « كتاب العطر » [1] . وله « ديوان شعر » .

٧ ـ علي بن رَبَّن الطَّبَريّ

٠٠٠ ـ ٢٤٧ هـ

٠٠٠ ـ ٨٦١ م

هو أبو الحسن علي بن سهل بن ربن الطبري ، وتفسير ربن (معلمنا وعظيمنا) : طبيب حكيم ، مولده ومنشؤه بطبرستان ، كان يخدم ولاتها ويقرأ علم الحكمة ، وانفرد بالطبيعيات ، وقامت فتنة فيها فأخرجه أهلها فنزل بالري ، وأخذ عنه محمد بن زكريا الرازي علم الطب . ثم رحل إلى سامراء ، وصنف فيها كتابه « فردوس الحكمة » وهو موسوعة مشتملة على علوم طبية وغير طبية مقتبس من مصادر يونانية وهندية [2] . وفي فهرست ابن النديم أنه أسلم على يد المعتصم ، وظهر في الحضرة، فضله ، فأدخله المتوكل في جمله ندمائه . ومن كتبه : « الدين والدولة » و « تحفة الملوك » و « كناش الحضرة » و « منافع الأطعمة والأشربة والعقاقير » [3] .

---

(١) عن الفهرست لابن النديم ص ١٣٦ .

(٢) عن عيون الأنباء لابن أبي أصيبعة ص ٤١٤ .

(٣) عن الفهرست لابن النديم ص ٤٢٦ وهو فيه : علي بن زيل: باللام ، أبو الحسن علي بن سهل الطبري .

٨ – (الملك) الكامـــل

٥٧٦ – ٦٣٥ هـ

١١٨٠ – ١٢٣٨ م

هو محمد الكامل بن محمد العادل بن أيوب ، ناصر الدين ، من سلاطين الدولة الأيوبية ، كان عارفاً بالأدب ، له شعر ، وسمع الحديث ورواه ، ولد بمصر وأعطاه أبوه الديار المصرية فتولاها مستقلاً بعد وفاته سنة ٦١٥ هـ ، وحسنت سياسته فيها ، واتجه إلى توسيع نطاق ملكه ، فاستولى على حرّان والرّها وسروج والرقة وآمد وحصن كيفا ، ثم امتلك الديار الشامية ؛ ودخل ابنه (الملك المسعود) مكة سنة ٦٢٠ هـ ، فكانت الخطبـــة فيها باسم الكامل ، واستمر أربعين سنة نصفها في أيام والده ، وتوفي بدمشق ، ودفن في قلعتها ، وله مواقف مشهورة في الجهاد بدمياط ، وكان حازماً عفيفاً عن الدماء ، مهيباً يباشر أمور الملك بنفسه كما يقول المقريزي ، وقال الصفدي : كان فيه جبروت ، ولما مات لم يحزن عليه الناس . من آثاره بمصر المدرسة الكاملية .

٩ – (الخليفة) المـــأمون

١٧٠ – ٢١٨ هـ

٧٨٦ – ٨٣٣ م

هو عبدالله بن هارون الرشيد من أعلم الخلفاء العباسيين في الفقه والكلام ، ولي الخلافة بعد خلع أخيه الأمين ، فتمم ما بدأ به جده المنصور من ترجمة كتب العلم والفلسفة وقرب العلماء والفقهاء والمحدثين والمتكلمين وأهل اللغة والأخبار والمعرفة بالشعر والأنساب، وتوفي في بَدَنْدُون (قرية قرب طرسوس) ، ودفن في طرسوس سنة ٢١٨ هـ . من آثاره: « رسالة في صحيح مناقب الخلفاء بعد النبي صلى الله عليه وسلم ، ورسالة في أعلام النبوة » .

١٠ – (الخليفة) المعتصم

١٧٩ – ٢٢٧ هـ

٧٩٥ – ٨٤١ م

محمد بن هارون الرشيد خليفة من أعاظم خلفاء الدولة العباسية ، كره التعليم في

صغره ، فنشأ ضعيف القراءة ، وهو فاتح عمّورية وباني مدينة سامرّاء ، وهو أول من أضاف إلى اسمه اسم الله تعالى من الخلفاء ، فقيل : « المعتصم بالله » . كان قوي الساعد ، لين العريكة ، رضي الخلق ، اتسع ملكه جداً .

١١ – (الملك) المعظم

٥٧٦ – ٦٢٤ هـ

١١٨٠ – ١٢٢٧ م

عيسى بن محمد (الملك العادل) أبي بكر بن أيوب شرف الدين الأيوبي : سلطان الشام ، من علماء الملوك ، كان له ما بين بلاد حمص والعريش ، يدخل في ذلك بلاد الساحل والغور وفلسطين والقدس والكرك والشوبك وصرخد وغير ذلك . كان وافر الحرمة ، فارساً شجاعاً ، كثيراً ما كان يركب وحده لقتال الفرنج ثم تتلاحق به المماليك والجنود ، وكان يجامل أخاه الكامل (صاحب مصر) فيخطب له في بلاد الشام ولايذكر اسمه معه ، ولم يكن يركب بالمواكب السلطانية ازدراء لها ، كان عالماً بفقه الحنفية والعربية . صنف كتاباً في الرد على ما جاء في « تاريخ بغداد » للخطيب من التعرض لأبي حنيفة سماه : « السهم المصيب في الرد على الخطيب » ، وله كتاب في « العروض » و « ديوان شعر » و « شرح الجامع الكبير للشيباني » في فروع الحنفية ، وخلف آثاراً منها « المدرسة المعظمية » في صالحية دمشق . مولده بالقاهرة ومنشؤه ووفاته بدمشق .

١٢ – (الملك) الناصر صاحب حلب

٦٢٧ – ٦٥٩ هـ

١٢٣٠ – ١٢٦١ م

يوسف بن محمد بن الظاهر غازي بن الناصر صلاح الدين بن أيوب ، آخر ملوك بني أيوب ، ولد بقلعة حلب ، وولي الملك بعد وفاة والده سنة ٦٣٤ هـ وعمره نحو سبع سنين ، فقام وزراء أبيه بتدبير مملكته ، لايمضون أمراً قبل الرجوع إلى جدته الصاحبة «ضيفة خاتون» إلى أن توفيت سنة ٦٤٠ هـ فجلس يوسف في دار العدل وأمر ونهى وعمره ١٣ سنة وأحبته رعيته ، وأضاف إلى دولة حلب بلاد الجزيرة وحران والرها والرقة وراس

العين وحمص ، ثم دمشق سنة ٦٤٨ هـ ، وأطاعه صاحب الموصل وماردين ، وهاجم مصر في هذه السنة فدخلها عنوة بعد قتال ، ثم ظهرت عليه طائفة من عسكرها فانهزم إلى الشام واستقر في دمشق ، وصفا له الملك نحو عشرة أعوام حتى كانت غارة التتر واستيلاؤهم على البلاد فذهبوا به إلى هولاكو في توريز فأكرمه أول الأمر ثم قتله ، وكانت للشعراء دولة في أيامه (كما يقول اليافعي) لأنه كان يقول الشعر ويجيز عليه ، ويروى له شعر كثير ، وهو باني دار الحديث الناصرية بسفح قاسيون (بدمشق) وتسمى البرّانية ، والناصرية التي في داخل دمشق وتسمى الجوّانية . وكان جواداً حليماً إلى حد الضعف .

شروح وتعليقات

(أ)

١ – آس ، حَبْلاس ، حِمْبَلاس ، رَيْحان

(١)S. Myrtus
F. Myrte
E. Myrtle

جنس نبات من الفصيلة الآسية ، أنواعه كثيرة تقرب من الستين ، جميعها شجيرات وجنبات متقابلة الأوراق المعنقة الرمحية المدببة ، أزهارها بيضاء اللون أو أرجوانية زاهية ، ثمارها بنفسجية أو حمراء اللون ، والأبيض فيها قليل ، جميعها من نباتات المناطق الحارة والمعتدلة الحرارة ، وأوراق الآس وثماره عافصة قابضة ، يستخرج من أزهاره وأوراقه بالتقطير عطر يدعى ميرتول Myrtol ، زيتي التركيب قوي العرف الفواح ، ومن فوائده أن ورقه يطيب رائحة البدن ، ويقال إنه يقوي أصل الشعر ويسوده ويمنع تساقطه ، ومنه نوع يسمى مِرْسين ، وآس جُوّي ، وهَدَس ، وحُلْمُوش ينبت بريّاً في بعض المناطق اللبنانية السورية ، (ولعله هو المسمى بـ « قف وانظر » لحسنه) ، يزرع لثماره المأكولة برغم عفوصتها ، وكثرة بزرها ، ومعه نوع آخر يسمى آس مسكي وعَمّار ، ثماره صغيرة باذنجانية اللون شديدة العفوصة ، تستعمل في الصناعات الخمرية والروحية ، أما غرانيقها فتستعمل في تزيين القبور في الأعياد الإسلامية ، ولذا يسمى « ريحان القبور » ، ويسمى أيضاً « شرّابة الراعي » .

٢ – آس بري – آس ، رنـد

٣ – أبزار ، أبازير

فارسي معرب (وليس بجمع) ، ويقال إبزار ، وهو التابل .

---

(١) (S) الاسم العلمي (F) الفرنسي (E) الإنكليزي .

٤ – أبلـــج

لم نستطع أن نهتدي إلى شرح لكلمة : أبلج ، ولعلها : أمْلُج (فارسية) ، وهو ثمر شجيرة برية سمي بذلك للونه ، من الفصيلة الفربيونية . ويوجد أنواع كثيرة منه في جزر الهند الشرقية . وأصنافه أكثر من (٤٥٠) صنفاً . وقال[١] في إحياء التذكرة : « إن ثمر شجر الأملج يسمى أهليلج أو هليلج ، ومنه نوع يسمى : الإهليلج الكابلي » ، فلعل الكلمتين : كابلي وأبلج تعنيان شيئاً واحداً هو الأملج .

والاسم العلمي للأملج هو :

S. Phyllanthus Emblica (S)

F. Myrobalan emblic, Emblique officinale

E. Emblic – myrobalan

ومن أسماء الأهليلج اطريفل (بضم الفاء) ، وقد تغير إلى اطريفال ، وقد يسمى بليلج ، وقد تختصر إلى بليج ، وثماره عطرية زيتونية الشكل تحتوي على التنين Tannin ، هي مادة قابضة ، وله استعمالات طبية أخرى .

٥ – أتْرُجّ ، تُرُنْج ، كَبَّاد ، مُتْك ، تفاح ماهي

S. Citrus medica cedrata

F. Cedratier

E. Adam's apple, Cedrat tree

ضرب من الليمون ، ثمرة نبات من الفصيلة النارنجية ، من الحمضيات ، شجيرة تنبت في معظم المناطق المعتدلة والحارة ، وتسمو إلى نحو خمسة أمتار ، سوقها سميكة وأوراقها كبيرة جلدية ، ناعمة الأغصان والورق . والثمرة صفراء كالليمون الكبار ، ذهبيـــة اللون ، ذكية الرائحة ، حامضة الماء ، طولها /١٢/ سم وقطرها /١١/ سم تقريباً ، وقشرتها ثؤلولية ، سميكة نحو /١١/ ملم تستعمل في المربيات ، ويكون فيها أحياناً أخدود طولي ، ووزن الثمرة في المتوسط /٤٠٠/ غ ، وعدد فصوحها من ١١–١٣ فصاً ، واحدتها أتْرُجّة ،

(١) رمزي مفتاح .

ويقال تُرُنْجَه وهي لغة قليلة أو عامية ج أترجّات ، ويسمى أيضاً « تفاح العجم » ، ويسمى « ليمون اليهود » لأنهم يحملونه في الأعياد ، وفي التوراة : « تأخذون لأنفسكم ثمر الأترج بهجة »[1] .

وأنواعه : السلطاني ، والمنوفي ، وعبدالرازق ، والمدور ، ليس له قيمة عظيمة من حيث هو ، لكنه يزرع لتطعم عليه الأشجار الحمضية (البرتقال واليوسفي) ، لأن الأنواع التي تطعم على الأترج تعيش أطول من التي تطعم على النارنج .

٦ — أتـــون

F. Chauffour, Four è chaux

E. Lime - kiln

الموقد الكبير كموقد الحمام والجصّاص ج أتُن وأتاتين ، ويطلق بخاصة على البناء الخاص بصناعة الكلس ، ويتألف من فرن تحرق فيه الحجارة الكلسية المرصوفة .

٧ — أجانـــة

وجمعها أجاجين : إناء تغسل فيه الثياب ، كما يطلق على الجرة الكبيرة .

٨ — إذخر — سنبـــل

٩ — أرْحِيَـــة

الأرحية جمع مفرده رحى ، وهي الأداة التي يطحن بها ، وهي حجران مستديران يوضع أحدهما على الآخر ، ويدار الأعلى على قطب ، الطاحون .

١٠ — أرز

S. Oryza sativa

F. Riz

E. Rice plant

---

(١) سفر اللاوين ص ٥٤ .

الأرْز والأرُز والأرُزّ ، والأرُز والأرُزّ والآرز والرُزّ والرُنْز : نبات حولي من فصيلة النجيليات ، يزرع في البلدان الحارة، وفي أحواض تغمرها المياه لأنه لا غنية له عنها . يحمل سنابل ذوات غلف صفر، تقشّر عن حب أبيض صغير يطبخ ويؤكل ، وهو من الأغذية الرئيسية في كثير من أنحاء العالم .

١١ – إسْطام ، سِطـام

F. Fourgon pour remuer le feu

E. Plug, Stopper

الإسطام والسطام (بالكسر) : المسعار ، وهو حديدة مفطوحة الطرف، أي معرضة من طرفيها ، تحرك بها النار وتسعر .

١٢ – إسْفَاناخ ، إسْفَانَخ ، إسْبَانَخ ، سبَانخ

S. Spinacia oleracea

F. Epinard

E. Spinage, Gorden spinach

بقلة من فصيلة السرمقيات ، مهدها المقدر بلاد العجم ، منها البري الشائك الذي قلّ استعماله الآن ، ومنها البستاني العديم الشوك الواسع الانتشار الزراعي والمأكول من أكثر شعوب العالم ، ويعيش أينما زرع ، ولكنه يفضل الأتربة الخوارة الغنية بالمواد الآزوتية التي تنشط الورق ، وهو يحوي بعض الحديد الذي يفيد الأجسام السليمة ، وخلات البوتاس التي ترسب في الكلى وتضرّ المصابين بالحصى ، وكما أنه يتزعم البقول الشتوية من حيث وفرة الحديد فإنه يتزعمها أيضاً بما يحويه من فيتامين آ وفيتامين ث وفيتامين ك ، وهو الذي يساعد على تجلط الدم تجلطاً طبيعياً .

١٣ – إسْفيداج ، إسْبيداج ، (فارسية)

F. Cérusé, Cérusité

E. Ceruse, Cerusite, Lead carbonte

كربونات الرصاص الطبيعي ، مظهره الخارجي بلورات إبرية الشكل متراصة التجميع لونها إلى البياض ، وقد يكون لامعاً شفافاً .

١٤ ــ أُشْنَان ، إشْنان ، غاسول ، غَسّول ، حُرْض

S. Salicornia

F. Salicornc

E. Saltwort

فارسي معرب ، جنس نباتات عشبية برية من فصيلة السرمقيات ، أنواعه ثمانية ، إقليمها شواطىء حوض البحر المتوسط والمحيط الأطلسي ، أزهارها سنبلية التجميع ، ثمارها حقية الشكل صغيرة ، يستخرج منها بالترميد ملح القلي ، ويستعمل هو أو رماده للغسل كالصابون ، والأصفر منه يسمى الغاسول أيضاً .

١٥ ــ أشنــــة ــ شيبــــة عجــــوز

١٦ ــ أطراف الطّيــــب

هي كما وردت في كتاب « الوصلة » نفسه[1] : سنبل وتنبل وورق رند وجوز طيب وبسباسة وهال وكباش قرنفل وزر ورد ولسان عصفور ودار فلفل وزنجبيل ، والفلفل يكون مدقوقاً ناحية .

١٧ ــ أظفــــار الطيب

S. Unguis sdoratus

جزء من حيوان بحري يشبه الحلــــزون (اسمه العلمي Strombus Lentiginosus) وشكله كشكل الظفر يستعمل في الدخن والطيب ، يلين الطبيعة ، ويعمل منه فتايل للمصروعين والمسبوتين .

وورد أيضاً في نهاية الأرب[2] : « أظفار الطيب : قشور صلبة كالأغطية على ظرف من الصدف قد حشي تقعيرها لحماً رخواً ، تخرج من بحر الهند أو اخر آذار ، فتؤخذ وتنزع ، وأجودها الأبيض الصغير ، الضارب إلى حمرة ، فالصافي البياض ، والأغبر رديء (داود) . وذكر صاحب المادة الطبية جـ ٣ ص ٧٨٨ أن اسم الأظفار بالإفــــرنجية أونجــــل أروماتيك

(١) ص ٣٦ عن المخطوط .

(٢) جـ ١٢ ص ١٢٠ (هامش) .

(Ongle oromatic) ـــ كما يسمى أيضاً بما معناه الظفر ذو الرائحة . قال : وهو دواء طبي معروف قديماً ، وهذه الأظفار تطلق على أجزاء قرنية من حيوانات رخوة من جنس موركس وبوكسنوم ... الخ . وذكر صاحب القامـــوس أن الأظفار وكسحاب شيء من العطر كأنه ظفر مقتلع من أصله لا واحد له ، وربما قيل اظفارة واحدة واحدة ، ولايجوز في القياس ،وجمعه أظافر ، فإن أفرد فالقياس ظفر » .

١٨ ــ أفْرَنْجمشَك ، فَرَنْجَمْشْك ، حَبَق وَبِر ، حَبَق قَرَنْفُلي ، حَمَاحِم ، بَرَنْجَمَشْك

S. Ocimum Pilosum

F. Basilic velu

E. Sopt haired basil

نوع من الحبق ، ومعناه مسك الإفرنج ، ويقال له أيضاً « برنجمشك وفلنجمشك وافلنجمشك » وهو نبات عشبي حولي أو محول يعلو من ١٥ــ٤٠ سم ، أوراقه لسنة مدببة باهتة الخضرة ، فواحة العرف ، أزهاره ليلكية أو وردية اللون . أما صاحب «الموسوعة في علوم الطبيعة» فقد فرق بين فرنجمَشك (بفتح الميم) فجعلها لما سبق شرحه ، وفرنجمُشك (بضم الميم) فجعلها للريحان البري ، الريحان القرنفلي ، أصابع القنيات ، وقال عنه : إنه نبات عشبي بري معمر من فصيلة الشفويات يعلو من ٢٠ــ٣٥ سم ، ساقه قصيرة فرعاء ، أوراقه بيضية الشكل ، أزهاره بيض يعلوها مواج وردي ، أوراقه وأزهاره عطرية العرف المستحب ، يدخل في تركيب بعض العقاقير الصحية ، وهو مضاد للتشنج .

١٩ ــ أفــلاق

ج فلق : نصف الشيء المفلوق ، وفلق الشيء : شقّه .

٢٠ ــ أفمــام

ج فم بمعنى مرة ، واستعمال كلمة فم بهذا المعنى استعمال عامي ، ورد في قاموس اللهجات العامية المصرية ما يلي : « غسل الهدوم فمين » . وقد تستعمل كلمة « زوم » بمعنى مرة أيضاً ، فيقال : غسلته زومين أي مرتين . وقد تستعمل «تم» أيضاً للمعنى نفسه ، فيقال:

غسلته تمّين أي مرتين ، وكل ذلك عامي .

٢١ – أقْسِمـــا

« بفتح الهمزة وسكون القاف وكسر السين وميم بعدها ألف : نقيع الزبيب ، معروف بهذا الاسم ، وأظنه معرب أبسما عربه المولدون »[١] .

٢٢ – أكـــــر

جمـــع كرة .

٢٣ – أُكْشُوث ، كَشُوث ، كُشُوث ، كَشُوثى ، كُشُوثى ، كَشُوثاء ، لَفْلاف ، اكشوت ، كشوت

S. Cuscuta

F. Cuscute

E. Dodder

جنس نباتات طفيلية من فصيلة المحموديات ، أنواعه المعروفة نحو /٨٠/ معظمها أمريكي المنبت ، لاجذور له ولا ورق ، إنما له أزهار كروية صغيرة ، لونه أبيض أو ضارب الى الحمرة ، تلتف ساقه على حاضنة وتنشب فيه زوائد ماصة تمص نسغه وتميته . في أطراف فرع بعضه ثمر لطاف ، ويكثر في الكروم والرطاب : ويتداوى به الناس ، ويجعل في الشراب فيشده ويعجل به السكر .

٢٤ – أليــة

F. Queue grasse

E. Obse - tail

العجيزة ، أو ما ركب العجز وتدلّى من شحم ولحم ، وهي أردأ من اللحم السمين ، كما أنها رديئة للمعدة والهضم ، مثناها ألْيان وأليتان ، ج ألايا وألَيات .

---

(١) عن شفاء الغليل للخفاجي (أقسما) .

٢٥ – أمنـــان – من[1]

٢٦ – أميِر بَاريس ، أَنبَرْ بَاريس ، بَرْبَريس ، بِرْباريس ، إنْرارَة ، زرِشْك ، عُود الريح

S. Berberis vulgaris

F. Berberis, Epine - vinetta, Vinettier

E. Barberry, Pipperidge, Berberry

جنس جنبات شائكة من فصيلة البربريسيات ، منتشرة في أوربا وآسيا وأمريكا الجنوبية ، ثمارها بيضوية حمراء حامضة عنبية يصنع منها نبيذ ، كثيرة الأزهار ، ويستخرج منها صباغ أصفر ثابت اللون يعتبر من أجود الصباغات ، تزرع بعض أنواعها للزينة وبعضها للاستخدام في الطب ، وهي مضرة إذ تعشش فيها بعض أنواع الفطر التي تفتك بالقمح .

٢٧ – إنْبيق ، إمبيق ، كَرَكْه

F. Alambic

E. Alembic

الإنبيق من أقدم آلات التقطير ، يستعمل لاستخراج السوائل الطيارة كالكحول وغيره ، وهو معرب امبكس اليونانية ، ومعناها : كأس ، يؤلف من إناء مقبب يتصل به أنبوبة طويلة ضيقة توضع على فم إناء آخر يسمى القرعة ، فيه ما يراد تقطيره مغموراً بماء يغلي فيصعد بخاره ويجري في الأنبوب إلى القابلة ، وهي قارورة فمها ضيق حيث يكون البخار قد صار ماء مقطراً ، ج أنابيق .

٢٨ – أنفاق – زيت أنفاق

٢٩ – أنيسُون ، آنيسون ، يَانْسُون ، كَمّون حلو ، حبّة حلوة ، رازيانج رومي

S. Pimpinella anisun

F. Anis, Anis vert

E. Anis, Sweet cumin, Aniseed plant

نبات عشبي حولي من الأفاوية ، وفصيلة الخيميات ، زهره صغير أبيض ، وثمره

---

(١) انظر كتاب « تاريخ الأطعمة عند العرب » ص : ٣٣٤ (الهامش) .

بزرر صغيرة ذات رائحة عطرة واضحة جداً ، طعمها عذب بدون حرافة ، يستعمل في أغراض طبية ، ومنبهاً لطيفاً ، وفي صنع المشروبات الكحولية ، وأخصها (العَرَق) ، والحلويات . ومن أسمائه حبة حلوة تفريقاً له عن بذر الحلة المشابهة له إلا أنها مرة ، وهو ينشط الهضم ويزيل الانتفاخ ، ويسكن المغص والسعال ، ويدر البول ، وينفع الصدر .

٣٠ - أوقيَة ، أوقيّة ، وُقيّة

نصف سدس الرطل ، وهي سبعة مثاقيل أو زنة أربعين درهماً ، ج أواق وأواقيّ ووُقيّة ، وهي لغة ليست بالعالية ، وتفتح الواو ، والفتح عامي ، ج وقايا (راجع جدول الأوزان والمكاييل) .

(ب)

٣١ – بَاذِنْجان ، أنَب ، حَدَق ، حَيْصَل ، ثَلَثان ، رَبْرَق ، مَغْـــد ، وَغْـــد

S. Solanum melongena, solanum esculentun

F. Mélongène, Morell

E. Egg plant

باذنجان معرب جيمه عن كاف فارسية ، بقل زراعي رأس الفصيلة الباذنجانية ، أنواعه عديدة ، مختلفة الأشكال والأحجام والثمار ، منها أسود وأبيض وبنفسجي ، مستطيل أو مكور ، يطبخ ويؤكل .

٣٢ – باقِلّى ، باقِلاّء ، حُمّى ، فُـــول

S. Vicia faba, Faba vulgaris

F. Fève

E. Broad bean

نبات عشبي سنوي زراعي من فصيلة القطانيات الفراشية ، عديد الضروب ، غليظ الجذور ، ساقه منتصبة ، أزهاره كبيرة القد ، بيضاء اللون أو حمراء ، ثماره قرون مفلطحة مستطيلة ، تغاف الحبوب التي يراوح عددها بين ٣–٨ ، وهي تعتبر من أغنى وأنشط المآكل الزراعية فيها نحو ٨١ ٪ من الوحدات الغذائية .

٣٣ – بَان ، يُسْر ، يَسَار ، شُوع ، سَيَـــاع

S. Moringa optera

F. Moringe optère, Ben, Ben optère

E. Ben - oil tree, Horse radish tree

ضرب من الشجر الحرجي من فصيلة البانيات يسمو ويطول كالأثْل في استوائه ،

تشبه به قدود الحسان ، يقال لثمرته : الشوع ، وهي تشبه قرون اللوبياء تغلف من ١٢–١٥ حبة، إلا أن خضرتها أشد، يتخذ من حبه دهن يعرف بدهن البان، يدخل في الغوالي والأطياب ، وثجيره الذي يبقى بعد استخراج دهنه ينفع من الكَلَف والنَمَش والبَرَش الكائن في الوجه من الجرب والحكة ، أجود حبه الكبار الرزين العطر .

٣٤ – بَرَانِي

ج برنية ، وهي إناء واسع الفم من خزف أو زجاج ثخين .

٣٥ – بُرّ ، حِنْطَة ، قَمْح

S. Triticum

F. Blé, Froment

E. Wheat

القمح الزراعي المعروف ، والبر أفصح من القمح والحنطة ، وهو نبات حبّي زراعي من فصيلة النجيليات ، سوقه تنتهي بسنابل وثماره يابسة ، تطحن حبوبه ويخبز ، يعد أهم النباتات الغذائية . الواحدة بُرَّة .

٣٦ – بَرّا

« يقولون : طلع لبرّا ، من العربية ، جلست برّاً : خارج الدار ، وألفها لتنوين الفتح ، أما عندهم (أي عند أهل حلب) فأصلية ولاتنوين عندهم . وأصلها خرج فلان برّا ؛ إلى البر ، وإذا أضافوا زادوا التاء فقالوا : برّات الحوش وبرّاتا . والبرّاني مولّد أخذ من البرّ وهو المتن الظاهر وضده الجوّاني . . . ويؤثر عن سلمان الفارسي أنه قال : لكل امرىء جوّاني وبرّاني أي : باطن وظاهر . وسمع في الحديث : من أصلح جوّانيته أصلح برّانيته »[1] .

٣٧ – بَرّاني

الخارجي ، نسبة الى البر على غير قياس ، وهو خلاف الجوّاني : برّا .

---

(١) عن موسوعة حلب المقارنة لخير الدين الأسدي مادة (برا) .

٣٨ – برمكية

نسبة إلى آل برمك ، ويبدو أن هذه الغالية كانت تعمل لهم فسميت باسمهم .

٣٩ – برنية = براني

٤٢ – بِذر وبِزر قَطُونا وقَطُوناء ، وقَطُونَة ، عُشبة البَراغيث ، حشيشة البراغيث حَبّ البراغيث

S. Plantago psyllium

F. Psyllion, Herbe aux puces, Plantain psyllion

E. Flea - wort

بزور نبات عشبي حولي من فصيلة لسان الحمل، ينبت في الأراضي الرملية في مصر وبلاد حوض البحر الأبيض المتوسط ، يسمو من ٢٠–٤٠ سم أو أكثر ، له ساق قائمة غدية مزغبة بسيطة أو متفرعة ، والأوراق طويلة رمحية ، وتنتهي الساق بنورة أو علة نورات كروية الشكل تقريباً ، سنبلية ومغطاة بشعر غدي ، والثمرة علبة صغيرة تنفتح بغطاء وبها بزور عديدة حمراء داكنة أو سوداء لامعة غروية تصير مخاطية عندما تبتل ، وتستعمل طبياً في حالة الإمساك المستعصي ، وبدل بذر الكتان ، كما يستخرج منها مادة صمغية لزجة تنفع الرمد والتهابات العين ، تفيد الشعر وتستعمل في تصميغ الأقمشة .

٤١ – بَسْباسة

S. Myristica

F. Muscadier commun, Macis

E. Mace, Nutmeg tree

هي غلاف جوز بوا أو جوز الطيب أو شجرته أو أوراقه ، طعمه حار ، عطري ، ذكي الرائحة قوي الانتشار كطعم القرفة والقرنفل ، ولكنها أقوى شدة منهما وأقل فلفلية من طعم جوز الطيب . من أسمائها : داركيسه ، جاركون ، جاريكون ، جارجون ، وكلها فارسية . وهي من فصيلة البسباسيات .

٤٢ – بستان إبروز ، بستان أبْروز ، بستان أفْروز ، آبروس ، عُـرْف الديك

S. Abrus, Celosia cristata

F. Abre, Crète de coq, Célosie crète de coq, Passe – velours

E. Cock's comb, Coxcomb, woolflower

أبروس : لفظة يونانية بمعنى الهش ، جنس نباتات برية وتزيينية من فصيلة القرنيات الفراشية ، أنواعه عديدة ، منبتها المناطق الحارة والمعتدلة ، أزهارها حمراء أو بيضاء ، ثمارها قرون خشبية وبزورها قرنية اللب صلبة ملساء كروية الشكل لونها إلى الحمرة ، جذور بعضها صناعية تستعمل استعمال السوس ويستخلص من بعض أنواعها مادة سامة يدعى جوهرها الفعال (Abrine) ، يستعمل في الطب ويدخل في عدة مستحضرات شافية ، أشهرها علاجات الملتحمة . أشهر أنواعه وأكثرها استعمالاً الأبروس العطر والششم .

٤٣ – بشتمازك

ويقال لها في حلب أيضاً « بسماجكه » أو « فتيلة » وهي جزء خاص معروف بطراوته من لحم الخروف .

٤٤ – بَصَـــل

S. Allium cepa, Porrum cepa

F. Oignon, ognon

E. Onion

بقل زراعي محول من فصيلة الزنبقيات ، زراعته عالمية ، أصله من آسية الوسطى ، كثير الأنواع ، يؤكل نيئاً ومطبوخاً ، وله فوائد صحية جمّة أخصها مقاومة الحميات وادرار البول ، وهو من البقول الغنية بالعناصر الهيدروكربونية ، لكنه لايستكمل فوائده الطبية إلا بعد نضجه تماماً أي بعد جفاف أوراقه الظاهرة فوق الأرض .

٤٥ – بطّيخ ، بِطّيخ أحمر ، بطّيخ هندي ، جَبَس ، رُقّي ، دُلاّع ، خِربِز

S. Citrullus vulgaris. Cucumis citrullus, Cucurbita citrullus

F. Pastèque, Melon d'eau

E. Water – melon

نبات عشبي حولي بري وزراعي من فصيلة القرعيات ، يزرع لثماره المأكولة ، ضروبه عديدة ، وثماره كبيرة لذيذة الطعم ، وهو من الثمار الغنية بالمعادن والفيتامينات وبالماء المنعشة التي تروي الغليل وتدر البول وتفيد المصابين بالإمساك والبواسير .

٤٥ – بِطّيخ أصفــر ، شمّــام

S. Cucumis melo

F. Melon commun

E. Melon, Musk – melon

نبات عشبي حولي زراعي من فصيلة القرعيات ، ضروبه عديدة ، ثماره مختلفة الأشكال والأحجام ، قشورها صفراء اللون ، ولبابها سميك جامد المكسر أصفر اللون ، سكري الطعم ، ذكي العرف ، إذا ما أكل نيئاً وناضجاً فإنه لذيذ الطعم للغاية ، وغني بالمعادن والفيتامينــات .

٤٦ – بَقْدونس ، مَقْدُونس ، كَرَفْس رومي

S. Petroselium sativuon, Carum Petroselium, Apium petroselium A.[1] vulgare

F. Persil, P. cultivé, P. commun

E. Common garden parsley

بقلة من الفصيلة الخيمية ، تزرع لورقها الأخضر اللذيذ الطعم الذي يستعمل في جميع أنواع التوابل ، وهي غنية بالكلوروفيل وغنية جداً بالفيتامينات أخصها الفيتامين «ث» .

٤٧ – بقسمــاط

اسم لنوع من الخبز ، يخبز ويجفف ، وقد يسمى خبزاً رومياً، وقال في شفاء الغليل: إنه « الخبز اليابس ». «واللفظة من التركية بَكسماد عن الفارسية بَكَسمات عن اليونانية Pocimadhi بمعنى الخبز المجفف أو المضاعف خبزه . وذكر أدّي شير: احتمال أن يكون من العبرية أو من الكلدانية الربانية . وسماه العلايلي البشماط . قال : دخيل قديم من الفارسية :

---

(١) آثرنا وضع الحرف الأول فقط عندما تعاد اللفظة ثانية اختصاراً.فالحرف A هنا معناه إعادة لفظة Apium، والحرف P في السطر التالي معناه إعادة لفظة Persil ، وهكذا في كل ما سيرد مكرراً .

البَقْسِماط : نوع خبز جاف قليل الاختمار ، وله صبغتا تعريب أخريان : بَقْسِمات ، بجماط [ثم عده]من اللاتينية بتوسط التركية . وفي الفرنسية « Biscnit »[1] .

٥٨ – بَقَــــل – بقــــول

٤٩ – بَقْلة ، بَقْلَة حَمْقاء ، بقلة ليّنة ، بقلة زَهْراء ، رِجْلَة ، فَرْفَحين

S. Portulaca obracea

F. Poupier, P. potager, P. cultivé

E. Purslane, Qarden purslain

عشبة حولية برية وزراعية من فصيلة الرجليات ، أوراقها وسوقها غروية ، مائية ، لحمية النسيج ، غريرة العصارة ، قليلة الحموضة ، مستحبة الطعم ، تؤكل نيئة ومطبوخة ، ولها فوائد عديدة في الصيدلة ، ورد في هامِشِ متن اللغة : « وهي معرب بربهن ، وفي العراق اسمها بربين »[2] .

٥٠ – بَقَــم ، بَقَــم أسود

S. Halmatoxylon campechianum

F. Campèche, Hemotoxyle

E. Campeachy wood, Log wood

شجرة حرجية وصناعية من فصيلة القرنيات تعلو نحو ١٢ م منبتها البلاد الحارة ، ورقها كورق اللوز وساقها حمراء ، يحتوي خشبها على مادة ملونة تستعمل في الصباغة .

٥١ – بقـــــول

جميع النباتات العشبية التي يتغذى بها الإنسان ، أو بجزء منها دون تحويلها صناعياً .

٥٢ – بُنْدُق ، جِلّــوز

S. Corylus avellana. Carylus

F. Noisetier, Avelinier

E. Hzel – nut tree

---

(١) من موسوعة حلب المقارنة لخير الدين الأسدي ، مادة (بقساط) .

(٢) للشيخ أحمد رضا مادة (رجل) .

واسمه التركي فندق . وبندق محرّفة عن فندق : جنس شجر بري وزراعي جميل المنظر على أنواع كثيرة من الفصيلة البتولية ، ينبت في المناطق المعتدلة ، ثماره اللوزية صغيرة يختلف شكلها مع نوعها جميعها خشبية الغلاف ، وهي لذيذة الطعم ، يعصر منها زيت يستعمل طبياً، وهو ذو قيمة غذائية عالية .

٥٦ — بنفسج

S. Viola, V. odorata

F. Violette

E. Viola, Violet

جنس أعشاب صغيرة كثيرة التويجات برية وتزيينية سنوية أو معمرة من فصيلة البنفسجيات ، مشهورة بدوام أزهارها اللطيفة ، ألوانها عديدة يغلب فيها البنفسجي والأبيض ، يستخرج منها بالتقطير عطر شيق مستحب العرف كثير الاستعمال في الصناعات العطرية ، نقيع الأزهار صحي طبي ، أما الجذور فقميئة وتستعمل لهذه الغاية . من أنواعها البنفسج العطر المستعمل في الطب كمليّن ، وبنفسج الثالوث الكبير الأزهار .

٥٧ — بَوْرَق ، بُورَق

F. Borox

E. Borox

قال داود في التذكرة : « ملح يتولد من الأحجار السبخة ، وقد يتركب منها ومن الماء كالملح ، وهذا الاسم يطلق على سائر أنواعه . لكن المتعارف الآن أن البورق هو الأبيض الخالص اللون الهش الناعم ، وحال الإطلاق يخص هذا بالأرمني . . . ويسمى بورق الصاغة لأنه يجلو الفضة جيداً ، وبورق الخبازين هو الأغبر ، والنطرون هو الأحمر ، ويسمى النيطرون ، ومنه ما له دهنية ، ومنه قطع رقاق زبدية ، وهذه إن كانت خفيفة صلبة فهو الإفريقي ، وإلا فالرومي ، والمتولد بمصر أجوده ، ومن البورق ما يصنع من شجر الغرب بالطبخ حتى يغلظ ويقرص ، ويعرف هذا بخفته وقلة ملوحته ، ومنه ما يصنع من الزجاج والرصاص بالسواء ، يسحقان ويسقيان محلول القلي ، ثم يغمران به ويطبخان إلى الاحتراق ، ويعرف هذا برزانته » .

وكلمة بورق ضبطها صاحب القاموس[1] بباء مضمومة ، وجاءت مفتوحة في مادة « نطرون » .

والبورق ملح معدني طبيعي مركب مع الصوديوم ، يكثر وجوده في التِّبت وإيران وكاليفورنية ، وهو قلوي المذاق تقبِّبه الحرارة . فوائده الاقتصادية كثيرة يستعمل في عدة صناعات . والأرمني هو ملح البارود ، وهو كيماوياً نيترات البوتاس : يحصل ويتجمع طبيعياً على الصخور الكلسية ، وعلى جدران الأقباء الرطبة ، ويستعمل في صنع البارود .

(١) هو القاموس المحيط للفيروز آبادي .

(ت)

٥٨ ـ تابـــــل

في القاموس المحيط « التابل كصاحِب وهاجَر وجَوْهَر : أبزار الطعام » . وفي لسان العرب : « وكان بعضهم يهمز التابل فيقول : التأبل، وكذلك كان يقول : تأبلت القدر . قال ابن جني : وهو مما همز من الألفات التي لاحظ لها في الهمز » .وجمع تابل توابل ، ويقال لها أيضاً في العربية الأفاوية والدقّة .

٥٩ ـ تُبَّتـي

« نسبة إلى التُبَّت، بالضم ، وكان الزمخشري يقوله بكسر ثانيه ، وبعضهم يقوله بفتح ثانيه ، ورواه أبوبكر محمد بن موسى بفتح أوله وضم ثانيه ، وهو مشدّد الباء في الروايات كلهـــا » [1] .

والتبت Tibet : دولة في آسيا الوسطى أرضها نجد مرتفع جداً ، قاسي المناخ تحيط به الجبال الشامخة منها جبال حملايا (هيمالايا) ، تحدها الصين شمالاً وشرقاً والهند جنوباً وكشمير غرباً ، وهي دولة دينية رئيسها الدلاي لاما.عاصمتها «لهسّا Lhassa» المدينة المقدسة عندهم ، كانت تتمتع باستقلال ذاتي ثم احتلتها الجنود الصينية وطردت الدلاي لاما وأعلنت الصين ضمها اليها .

٦٠ ـ تِبْـــــن

F. Teben

ما تهشّم من سيقان القمح والشعير بعد درسه ، تعلفه الماشية .

---

(١) نهاية الأرب جـ ١٢ ص ٢ (هامش) .

٦١ – ترنج = أترج

٦٢ – تصعيـــد أو تصعّـــد

F. Sublimation

استحالة الجسم الجامد رأساً إلى بخار دون أن يميع كما هو حال اليود والكافور .

٦٣ – تُطّين بطين = يُطّينهـــا بطـــين

٦٤ – تُفّـــاح ، سيْنب

S. Malus

F. Pommier

E. Apple – tree

ثمر شجر من الفصيلة الوردية من سبط التفاحيات ، له ضروب كثيرة ينتج ثماراً لحمية قاسية تمكن من حفظها طويلاً ، تؤكل نيئة ويصنع منها رب لذيذ ، واحدته تفاحة ، وأعدل التفاح الشامي .

٦٥ – تفافيـــح

ج تفـــاح .

٦٦ – تقـــاويـــر

أجزاء خاصة من لحم الخروف تكون طرية ، مفردها تقويرة .

٦٧ – تقويره = تقاوير

٦٨ – تَمْـــرة

F. Datte

E. Date

هي ثمرة النخيل الجافة .

وهي من الثمار الغذائية الغنية بالأملاح المعدنية القلوية وبالفيتامينات «آ» و «ث» .
وحدتها الغذائية تبلغ ٨٥ ٪ .

٦٩ – تَمرْ هِنْدي ، حَوْمَر ، حُمَّر

S. **Tamarindus indica**

F. **Tamarin, Tamarimier**

E. **Tamarind tree . Tamarind**

شجر زراعي كبير من فصيلة القرنيات ، أصاه هندي ثم زرع في أكثر البلدان الحارة نظراً لكثرة فوائده ، ويسمى الصبار ، أزهاره صفر وحمر ، ثمره قرون ، وأجوده الحديث الطري الذي لم يذبل ولم يتحشف ، وحموضته صادقة ، أوراقه طاردة للدود ، وتستعمل ثماره كمسهل ، وتربب ، ويستحضر منها شراب مفيد ، وقشوره للقبض ، وبذوره في صناعة الأقمشة وعمل اللصقات ، وزهره مفيد ضد هيجان الكبد ، وخشبه جيد للغاية .

٧٠ – تُنْبُل ، تامُول ، شَاه صيني ، تانبُول

S. **Piper betel**

F. **Betel, Temboul, Poivrier betel**

E. **Betel pepeer, Betel vine**

نبات هندي الأصل من فصيلة الفلفليات ، تكثر زراعته في الهند حيث يمضغ ورقه كما يمضغ العلاك ، وهو ورق نبات يقطيني ينبسط على الأرض ، ورقه كورق الأترج ، سبط معرق ، فيه زغب ما ، ورائحته قرنفلية كما أن طعم ورقه طعم القرنفل ، وريحه طيبة ، وفيه حرارة وحرافة ، وأجوده الرقيق السبط الطيب الرائحة الشديد إذا قطع ، ويغش بورق القرفة أو السادج ، وبورق يجلب من الصين قد ربي بماء البحر ، وإذا مضغ ورقه طيّب النكهة ، وأزال الرطوبة المؤذية منها ، وأحدث في النفس طرباً وأريحية . وأهل الهند يستعملونه بدلاً من الخمر ، ويأخذونه بعد أطعمتهم فيفرح نفوسهم ويذهب بأحزانهم .

شجرته دائمة الخضرة تعمر خمسين سنة ، والورقة كبيرة الحجم بيضاوية الشكل غير متساوية الجانبين . ويوجد الزهر في نورات سنبلية متقابلة مع الأوراق ، والزهرة صغيرة الحجم وبغير غلاف . ثماره جوزية يستخرج منها صباغ أحمر مرغوب فيه ، ويستخرج من أوراقه بالتقطير وبعد معالجتها بالبوتاس مادة مائعة فستقية اللون تدعى « روح التامول » مفعولها التطهيري يزيد مفعول الفينول خمسة أضعاف ، بداخل الثمرة بذرة صغيرة جداً .

٧١ – تَنُّـــور

ج تنانير : ضرب من الكوانين يخبز به ، ويتخذ غالباً أسطوانياً أجوف من فخار ، يضيق أعلاه عن أسفله .

٧٢ – تُوت ، تُوْث ، فِرْصاد

S. Morus

F. Mûrier

E. Mulberry – tree

جنس أشجار برية وزراعية من سبط التوتيات منبتها البلاد الحارة ، وقد انتشرت في معظم الأصقاع المعتدلة ، أنواعه المعروفة لاتقل عن (٢٥) منها التوت الأبيض الذي يربى عليه دود القز ، ومنها التوت الأسود المأكول الثمار والتوت الأحمر . . . الخ . جميعها لبنية العصارة .

٧٣ – تُوْت شامي

S. Morus nigra

F. Mûrier noir

E. Black mulberry, Sycamine, Blackberry busk

نوع من التوت الزراعي الشرقي المنبت من فصيلة القراصيات ، يزرع لثماره المأكولة المربية ، أشجاره تعلو من ٨–١٥ م ، ثماره لذيذة الطعم ، لونها إلى السواد الأحمر .

٧٤ – تُوتِيا ، تُوتِياء ، زِنْك ، خارصِين

F. Zinc

E. Zinc

معدن ذو لون أبيض ضارب إلى الزرقة يصدأ عند تعرضه للهواء الرطب فيصبح رمادياً ، وهو قابل للسحب والطرق ، موصل للحرارة والكهرباء ، لايوجد نقياً في الطبيعة ، خاماته عديدة ، أخصها كاربونات الخارصين ، يستخدم في عدة صناعات وتراكيب وفي وقاية الحديد من الصدأ .

٧٥ – تين

S. Ficus carica

F. Figuier commun, Carique

E. Common fig – tree

شجرة من فصيلة التوتيات ، أصلها من الشرق الأوسط ، تزرع اليوم في جميع بلدان المتوسط ، وهي لاتحتمل الصقيع ، وتحتوي على كمية كبرى من البزر الدقيق ، يؤكل ثمرها أخضر ويابساً .

(ث)

٧٦ - ثفـــل

ما استقر تحت الماء ونحوه من كدر .

٧٧ - ثُـوم

S. Allium sativum

F. Ail cultivé

E. Garlic

ثوم اسم عربي واسمه بالبربرية سرماسق ، ومعناه باللغة اللاتينية الحرّيف ، وفوم لغة فيه ، والفوم في اللغة من أسماء الحنطة أيضاً ، واحدته ثومة : نبات بصلي عشبي من الفصيلة الزنبقية ، يسمو إلى ذراع ، دقيق الورق والساعد ، وله في الأرض فصوص كثيرة ، شديدة الحرافة ، قوي الرائحة ، وهو من التوابل الرئيسية ، وأجوده الأسنان المفرقة الكبار القليل الحرافة ، الذي إذا كسر وجدت فيه رطوبة تدبق كالعسل ، وهذا هو المعروف في الكتب القديمة بالنبطي . يستعمل لتطييب الأطعمة وخاصة اللحم ، وفي الطب ، ويسمى ترياقالفقراء .

(ج)

٧٨ – جَـــام

إناء للشراب والطعام من فضة أو نحوها ، وهي مؤنثة ، وقد غلب استعمالها في قدح الشراب (فارسية) ، ج جامات وأجوام وأجْؤم وجوم .

٧٩ – جُـــرْن

الموضع الذي يداس فيه الطعام ، وتجفف فيه الثمار ج أجران .

٨٠ – جَرِيــدَة

الجريدة من النخل : النخل المجرّدة من خوصها كما يجرد القضيب من ورقه ج جريد وجرائــد .

٨١ – جَرِيش

غير ناعـــم .

٨٢ – جَزَر ، إصْطَفْلين

S. Daucus, Carotta
F. Carotte
E. Carrot

بقلة عسقولية حولية زراعية غليظة من فصيلة الخيميات ، تنبت برية في أوربة الغربية ، لها عسقول أحمر تختلف أشكاله وأنواعه ، فوائده الصحية عديدة تتمثل بمادة الكاروتين التي تتحول إلى فيتامين «آ» . يؤكل مطبوخاً ونيئاً ، ويحوي معادن وأملاحاً وفيتامينات أكثر من أي نوع آخر من الخضار والجزر الأصفر أنفع من الأحمر .

٨٣ - جُـلاَّب

F. Julep

E. Julep

فارسية مركبة من «جل» هو الورد و «آب» هو الماء ، مزيج محلى أو شراب يصنع منه مستحضرات مختلفة يحتفظ بها على هيئة عجائن لحين الحاجة . وهو أصلاً السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر ماء ورد ، كما أنه يطلق الآن على شراب منعش معد من بعض الأعشاب العطرة .

٨٤ - جُلّنـار = رُمّـان

F. Fleur de grenadier

E. Blossons of pomegranate tree

هو زهر الرمان .

٨٥ - جُـوّا - بَـرّا

٨٦ - جُوّاني = برّا ، بَرّاني

الداخـلي .

٨٧ - جُوذابَـة

الجوذاب : طعام يتخذ من اللحم والرز والسكر ، واحدته جوذابة ، وهو «اللنوباج مقلوباً عن الجوذاب ، وهو الطعام الذي يشرّح ، ومنه ما أطيب ذوباج الأرز بجآجيء الإوز[1] وقيل : هو ما يعمل مائعاً من الحلواء بالسمن والسكر والجوز واللوز ونحوها .

٨٨ - جَـوْز

S. Juglans

F. Noyer

E. Walnut tree

الجوز (فارسي معرب) : شجر مثمر كبير مرتفع جميل المنظر من فصيلة الجوزيات،

---

(١) تاج العروس مادة (ذبج) .

أصله من آسيا الصغرى ، ينتج ثمرة على شكل اللوزة لكنها أكبر حجماً ومستديرة قرفية الغلاف الخارجي ، وهي غذائية دسمة ، أوراقه بلون الرماد ، إذا فركت أعطت رائحة طيبة ، وتستعمل في بعض العلاجات ، أخشابه متينة فاخرة الصنف مرنة ، تصنع منها أفخر الأثاثات ، يستخرج من ثماره زيت ، ويستخرج من قشور الثمار الخضراء عفص ومادة مرّة حرّيفة تسود عند تعرضها للهواء .

٨٩ – جَوْز بَجوّا بضم الباء أو فتحها ، جَوْز الطِّيب

S. Myristica fragrans, M. Aromatica

F. Muscadier, Noix de Muscade

E. Nutmeg tree

من التوابل ، وسمي جوز الطيب لعطريته ودخوله في الأطياب . في مقدار العفص ، سهل المكسر ، رقيق القشر ، طيب الرائحة ، حادّ حرّيف ، وأجوده الأحمر الأسود القشر الرزين ، وهذا الجوز يكون كالجوز الشامي داخل قشرين ، خارجهما يباع بسباسة أيضاً ، والداخل لاعمل له إلا في الأطياب ، وحجم هذا الجوز قدر البيض . وهو ثمر شجر كبير دائم الخضرة في عظم شجر الرمان ، يوجد في جزر الهند والملايو وسيلان ، وتستعمل منه البذور ، والغلاف المحيط بالثمرة هو البسباسة . ويستخرج من البذور زيت طيار ، وإذا عصرت على الساخن يستخلص منها زيت ثابت يسمى زبدة جوز الطيب . وجوز الطيب : نافع للحميات ، هاضم للطعام ، نافع للطحال وعسر البول .

٩٠ – جوز طيب – جوز بـوّا

(ح)

٩١ — حَبّة سوداء ، شُونيز زراعي ، حبّة البَركة

S. Nigella satina

F. Nigella cultivé . Nigelle romaine Cumun noir

E. Common fennel flower, Black Cumin

نبات عشبي حولي زراعي من فصيلة الشقيقيات يعلو من ٤٠—٦٠ سم ، أوراقه مركبة وأزهاره كبيرة القد زرقاء اللون ، ثماره جراء مستطيلة عديدة البذور ، بزرته التي تدعى حبة البركة صغيرة القد مستطيلة الشكل سوداء اللون ، يستخرج منها زيت طبي يفيد النزلة الصدرية ويسكن السعال العصبي ، وحب البركة يستعمل كالتوابل والبهارات ، وهو مقو مرموق ينبه الهضم ويدر اللعاب والبول ، تنتشر منه إذا ما سحق رائحة طيبة .

٩١ — حجـــر الرجل

لعله حجر المحك الذي يسمى العراقي ، وهو حجر ثقيل إلى البياض ، يكون بأعمال الموصل والفرات ، لزج ، إذا مرّ به على أوساخ قلعها ، ويعمل منه كالمفارك في الحمام بالعراق بدل القيشور بمصر .

أو لعله حجر الرحا الذي يسمى القوف ، وهو أسود مخرق كالاسفنج صلب ، يستعمل في حلب لحك جلد الرجل المتصلب وقشره .

٩٢ — حجر الصنـــدل

لم نجد في كتب اللغة ولا في غيرها ما يدل على أن هناك حجراً بهذا الاسم ، إلا أن هناك نوعاً من استعمال الحجر مع الصندل ، إذ يحك الصندل الأحمر على الحجارة الخشنة بالماء ، ويطلى به على الأورام الحارة ، فلعله أراد ذلك .

٩٣ – حُرْصُنَّين ، زَعْفَران دمشْقي

S. Crocus damascus herb

F. Safran de Damas

حُرْصُنَّين في دمشق ، جلُّوز في جبل الشيخ ، نوع بري ينبت في الجبال خاصة ، يتبقله الفلاحون ويبيعونه لأكل كعوبه ، أي عقده الأرضية ، وهي في حجم البندقة ، ولعل كلمة حلّوز من جالّوز تشبيهاً لكعوبه بثمر البندق .

٩٤ – حَرف = رشاد

٩٥ – حَرفرف = رشاد

٩٦ – حَســـو

يقال : حسا الرجل المرق ونحوه ، تناوله جرعة بعد جرعة .

٩٧ – حِصْرِم

F. Verjus

E. Verjuice

أول العنب ما دام أخضر حامضاً ، أو التمر عموماً قبل أن ينضج .

٩٨ – حُــقّ

وعاء صغير ذو غطاء يتخذ من عاج أو زجاج أو غيرهما . وحُقّ الطِّيب : وعاؤه .

٩٩ – حُلْبَة ، أعنْــون ، غاريقـــا

S. Trigonella

F. Trigonelle

E. Trigonella

نبات عشبي من فصيلة القرنيات الفراشية ، زهره أبيض وحبه أصفر وقرنه مستطيل ، يؤكل ويعالج به فهو يلين الصدر والحلق والبطن، ويسكن السعال وعسر النفس .

١٠٠ – حُمّـــاض

S. Axalis

F. Oxalide, Surelle

E. Oxalis

جنس نباتات عشبية برية وزراعية من فصيلة الحماضيات ، أنواعه المعروفة لاتقل عن /٢٠٠/ منتشرة في جميع الأصقاع العالمية ، أزهارها مختلفة الألوان ، منها الأصفر والأبيض والأرجواني ، ويعد من البقول الزراعية التي تؤكل .

١٠١ – حِمّص ، حِمَّص

S. Ciser Arietinum

F. Pois chiche, Cicérole, Gairance

E. Chick – pea, Gram

نبات زراعي عشبي حولي من فصيلة القطانيات الفراشية ، يزرع لحبه المأكول ، وهو من النباتات التي تغني التربة بزراعتها ، مهده الشرق الأوسط وقيل بلاد فاس ، والحمص من الوجهة الغذائية غني بمختلف المواد أخصها الدهنية التي تقود إلى السمن ؛ أما تبنه فمن القبيب الجيد الذي يفيد الأغنام والأبقـــار .

١٠٢ – حَمْقـــاء = بقلـــة

١٠٣ – حِنّـــاء ، قَطَب ، فاغيـة

S. Lawsouia, L. inermis, L. Alba, L. Spinosa

F. Henueh, Henné, Hinné

E. Henna plant, Camphir, Alcanna

جنبية ، صبغية مشهورة من فصيلة الحنائيات ، والعامة تقول تمر حنا ، واحدتها حنّاءة ج حُنّآن ، وهو نبات يتخذ ورقه للخضاب ، وله زهر أبيض كالعناقيد ، مهده الأصلي الجزيرة العربية ، ويزرع في البلاد الحارة ، ولايوجد بدون الماء ، ويعظم حتى يقارب الشجر الكبار ، وورقه كورق الزيتون لكنه أعرض يسيراً ، والفاغية هي الزهر ، ولكن خص بهذا الاسم زهر الحناء ، وأجوده الأخضر المطحون من ساعته ، وتبطل قوة الحناء بعد أربع سنين ،

ولايمكن سحقه بدون الرمل ، فينبغي ترويقه عند استعماله ؛ وليس في الخضابات أكثر سرياناً منه ، فهو سيد الخضاب ، تخضب به الأيدي والأقدام لأنه يفيد التشققات ، وقد يصلح في تلوين الخشب والصوف والحرير ، كما أنه يطيب الرائحة ، وله منافع طبية مختلفة .

١٠٤ - حــوّاري

لباب الدقيق وأجوده وأخلصه ، أو هو الدقيق الأبيض المنتزع النخالة .

(خ)

١٠٥ – خابِيَــة

وعاء الماء الذي يحفظ فيه ، أو الجرة الضخمة ، وبنت الخابية : الخمر . ج خوابي ، والأصل : خابئة وخوابئ فسهلت الهمزة .

١٠٦ – خُبّازى ، خُبّازَة ، خُبّاز ، خُبّيْز ، خُبّيْزة

S. Malva, M. sylvesins

F. Mauve, Grande mauve

E. Mallow, Common mallow

اسم لكل نبات يدور مع الشمس حيث دارت ، ويطلق في العرف الشائع على بقلة معروفة من فصيلة الخبازيات ، مستديرة الورق ، وسط أوراقها كشيء مجوف ، وهي مسننة دقيقة سبطة ، لها زهر إلى الصفرة ذو خمس أوراق ، وبزر إلى السواد مفرطح ، فيها لعابية ، وربما ارتفع هذا النبات كثيراً ، والخبازى البرية تنمو بكثرة في المروج والغابات وعلى جوانب الطرق ، يرغبون فيها لخصائصها الملينة ، تؤكل مطبوخة ويتداوى بها .

١٠٧ – خُبْــز رفــخ

وفصيحها : رخف ، يقال : رخف العجين : استرخى ، وأرخفت العجين : أكثرت ماءه ، والرخيفة : العجين المسترخي .

١٠٨ – خَبِيصَــة

القطعة من الخبيص ، وهي الحلواء المخبوصة من التمر والسمن ، والخبيص : العصيد من الحلواء التي تعمل بالسمن والسكر والدقيق أو النشاء ، والخبيصة الفارسية ، هو مايصنع يابساً من ذلك كالنوع المسمى بالغَرَيبه .

١٠٩ – خَرْدَل

S. Sinapis

F. Moutarde, Sénevé

E. Mustard

نبات عشبي بري وزراعي من فصيلة الصليبيات ينبت في الحقول مع الزرع أو على حافة الطرق ، وهو البري ، ويستنبت وهو البستاني ، خشن الأوراق ، مربع الساق ، أصفر الزهر ، حرّيف ، حاد ، غني بالمواد الدهنية ، إذا أطلق يراد بزوره ، وهي طبية طعمها لاذع حاد ، لايتجاوز قطرها مليمتراً واحداً ، وهي أنواع منها ، خشنة صفراء تسمى الخردل الأبيض ، أو سمراء وتسمى الخردل الأسود ، وهذه أقوى مفعولاً ، وحبوبه مقرّحة تستعمل ضماداً لجذب المادة نحوها بواسطة الحرارة التي تؤثرها في العضو المضمد به ، ومنه بزور يتبل بها الطعام ، يستخرج منه زيت. ويضرب به المثل في الصغر فيقال : ما عندي من كذا خردلة .

١١٠ – خَــسّ

S. Lactuca Sativa

F. Laitue cultivée

E. Common lettuce

بقل من الفصيلة المركبة اللسينية الزهر ، أنواعه كثيرة ، سوقه غليظة القاعدة لبنية العصارة ، أزهاره صغيرة القد صفراء اللون ، وهو شائع مشهور مأكول الأوراق ، يحوي الشيء الزهيد من الفيتامينات «ا» و «ب» لكنه يحوي الكثير من الفيتامين «هـ» والمعادن ومادة زيتية تسمى زيت الخس ، والأوراق الخارجية أكثر تعرضاً للشمس فهي أكثر فائدة .

١١١ – خشْخاش

S. Papaver

F. Pavot

E. Poppy

جنس نباتات عشبية حولية ومعمرة من فصيلة الخشخاشيات ، أنواعه كثيرة العدد منها البرية والتزيينية والصناعية ، تتميز بعصارتها اللبنية المخدرة (الأفيون) ، تؤكل ثماره مطبوخة ، له طعم يشبه طعم البطيخ ، والخشخاش الذي يزرع في المنازل والبساتين بزره ينوم

تنويماً معتدلاً ، ولذلك صار الناس ينثرون منه الشيء اليسير على الملة وعلى الأطرية والخبز ويأكلونه في وقت الصحة فيسمن تسميناً جيداً ، فضلاً عن فوائده الطبية المخدرة .

١١٢ – خُشْكَنانج ، خُشْكَنان

خبزة تصنع من خالص دقيق الحنطة ، وتُملأ بالسكر واللوز أو الفستق ، وتقلى (فارسي). وجاء في معجم متن اللغة(١) : نوع من الخبز يحشى بلب الجوز ، معرب : خشلك نان » . وجاء في الهامش : « وأما المحشو بلب الجوز والسكر فيشبه أن يكون ما يعرف بالبرازق . . . وفي بلاد ايران يسمون البسكويت خشكنان » . وفي التذكرة(٢) : « خشكنان ويقال خشكانج وتعرب كافا : خالص دقيق الحنطة إذا عجن بشيرج وبسط وملىء بالسكر واللوز أو الفستق وماء الورد وجمع وخبز ، وأهل الشام تسميه المكفن » . وجاء في المعرب(٣) : « الخشكنان قد تكلمت به العرب ، قال الراجز :

يا حبّذا الكَعْكُ بلحمٍ مَثْرودْ   وخُشْكَنان وسَويق مقنودْ

(مقنود أي معمول بالقَنْد وهو عسل قصب السكر إذا جمد) .

١١٣ – خُطّاف

كل حديدة معوجة .

١١٤ – خِلاف ، زَقُّوم

S. Elaeagnus
F. Chalef
E. Léagne

جنس أشجار وشجيرات برية وزراعية من فصيلة الخلافيات ، أنواعه عديدة ، أوراقه كامله معنقة ، أزهاره عطرية العرف ، لونها إلى الصفرة أو البياض ، أو إنه صنف من شجر الصفصاف ، ويسمى البان أيضاً ، أو إن فقاح الخلاف – وهو زهره – هو الذي

(١) مادة (خ ش ك ن) .
(٢) لداود الأنطاكي مادة (خشكنان) .
(٣) للجواليقي مادة (خشكنان) .

يسمى عند العامة بالبان . وقال الشهابي[1] : « ويسمى الزيزفون في الشام على ما جاء في المفردات وعلى ما هو معروف في أيامنا هذه ، وهو مبذول يستعمل سياجاً للبساتين ، وله ورق قريب الشبه بورق الزيتون وببعض ضروب الصفصاف ، أما في الاصطلاح الحديث فالزيزفون تطلق أيضاً على الشجر المسمى Tilleul ، والاسم العلمي من اليونانية بمعنى قريب الزيتون لتشابه ورقهما . وأما الاسم الفرنسي Chalef فهو من كلمة خلاف العربية ... والخلاف في المعجمات الصفصاف أو هو ضرب منه يعرف اليوم في الغوطة باسم الحيلاف ؛ وهو محرف من خلاف ، وأطلق أحمد ندى على هذا الجنس اسم الزيتون العطري » . وعند الأطباء البان غير الخلاف ، وقال داود في التذكرة : « الخلاف هو الصفصاف بأنواعه . . . » . وثمره الخلاف ذكية الرائحة ناعمة المشم والملمس ، وعلى السنابل مثل الزغب ، وجذوعه (أي الصفصاف) عموماً تحتوي نسبة كبيرة من التنين (القرظ) .

١١٥ – خَـــلّ

F. Vinaigre

F. Vinegar

هو الحامض الخلي المخفف ، سائل حمضي عديم اللون ، نفاذ الرائحة ، حريف الطعم ، يستحضر من تخمير العنب وبأكسدة المشروبات الكحولية أخصها النبيذ وبتقطير الخشب . . . والخل الثقيف هو الحامض جداً . ج خُلول وأخُلّ وخِلال .

١١٦ – خَوْخ الدُّبّ = قراصيـا

١١٧ – خيـار ، قِثّـد

S. Cucumis sativus

F. Concombre

E. Cucumber

الواحدة خيارة : نبات سنوي عشبي من فصيلة القرعيات ، ضروبه عديدة ، أزهاره صفراء كبيرة القد ، ثماره بطيخية أسطوانية مستطيلة ، مأكولة ، مختلفة الأشكال ، والألوان ، عصارة ثمره صناعية تدخل في عدة تراكيب ومستحضرات صحية خاصة بالبشرة . ويستعمل في المخللات أيضاً .

(١) في معجم الألفاظ الزراعية .

(د)

١١٨ – دارْ صِيني ، قِرْفة سَرَنْديب ، قِرْفة سيلان

S. Cinnamomum Zeylanicum

F. Cannellier de Ceylan, Cinnamome

E. Common cinnamom tree, Cinnamon

معرب « دار شين » الفارسي ، شجرة زراعية مهدها سرنديب (سيلان) تنبت في الهند والصين من الفصيلة الغارية ، وهي نوع من أنواع القرفة تعلو نحو /١٠/ أمتار ، أوراقها كأوراق الجوز إلا أنها أدق ، أزهارها صغيرة القد غبراء اللون دائمة الخضرة ، جميع أعضاء هذه الشجرة عطرية تستخرج منها الطيوب والأدهان ، أما لحاء السوق والفروع فتحتوي على زيت طيار منبه عطري ، وتعتبر من الأفاوية الفاخرة الصنف .

١١٩ – دار فُلْفُل

S. Capricum frutesceus

F. Piment enragé, P. d'oiseau

E. Bird pepper, Spur pepper

نوع من الفليفلة ، وهو نبات عشبي حولي زراعي من الفصيلة الباذنجانية ، ثماره حريفة لاذعة مستطيلة الشكل جامدة القشرة المأكولة إن خضراء أو جافة ، تستعمل في تطييب الطعام .

١٢٠ – دالـع

طعام دالع : لاملح له أو ملحه قليل ولانكهة فيه (عامي) .

١٢١ – دانِـق

من الأوزان ، وربما قيل : داناق ، كما قالوا للدرهم درهام ، ج دوانيق وتصغيره

دوينيق (معرب) ، وهو سدس الدرهم ، ويقدر بقيراطين ، وبالوزن العشري ٠,٤٠١ غ (راجع جدول الأوزان والمكاييل) .

١٢٢ – دِبْس

F. Raisiné

E. Grape jam

أشهره دبس العنب ، ويستحصل من عصير العنب المغلي على النار المكثف أو المعرض للشمس حتى يغلظ ، ومن الدبس ما يستحصل بطحن التين أو التمر .

١٢٣ – دِرْهِم ، دِرْهَم

من الأوزان ومقداره ستة دوانق ، فارسي معرب ، (راجع جدول الأوزان والمكاييـــل) .

١٢٤ – دَسْت

ج دسوت (فارسي) . المرجل الكبير من النحاس (عامية) ، الحلقين الكبير (عامية) .

(ذ)

١٢٥ – ذرائـــر

ج ، مفرده ذريرة ، وقد تسهل الهمزة فيقال ذراير ، وهي نوع من الطيب يجمع من أخلاط ، وسميت بذلك لأنها تذرّ على البدن أو الثوب .

(ر)

١٢٦ – رازِيارنج ، شُمار ، شُمْرَة ، شُومار

S. Feniculum

F. Fenouil

E. Fennel

رازيانج ، فارسية ، ويسمى الشمار بالشام ومصر والشمرة بحلب والبسباس بالمغرب، وتعرفه الصيادلة بمصر بالعريض . وكأنه احتّراز من الأنيسون ، وهو جنس نباتات عشبية برية طبية معمرة من فصيلة الخيميات ، أنواعه عديدة ، سوقه كثيرة الفروع خضراء اللون ، أوراقه شديدة الخضرة العابقة ، كثيفة المسام والغدد العطرية ، والأزهار بيض صغيرة ، فواحة العطر الذكي ، أصل هذا النبات من بلاد المشرق وإيطاليا ، واستنبت في بعض أقاليم أوربا . وحجم البذور كرأس دبوس تقريباً ، بيضاوية ، ورائحتها واضحة جداً وطعمها عذب بدون حرافة محسوسة إذا مضغت ، وأشهر أنواعه الشمار الحلو ، وهو من البقول المأكولة الأوراق خواصه الصحية والطبية جزيلة النفع توجد في جذوره وأوراقه ، وهو منتشر في البلدان الممتدة على شواطىء المتوسط .

١٢٧ – رازيانج رومي = أنيسون

١٢٨ – راوُوق

F. Débourbeur

E. Cleanser

آلة تستعمل في ترويق الخمور البيضاء ، وفي تنظيف العساقل من الوحل والمعادن والتّراب ، المصفاة .

١٢٩ = رِجْلَة – بقلــة

١٣٠ – رَحــى = أرحيــة

١٣١ – رَزين

الرزين : الثقيل من كل شيء .

١٣٢ – رَشاد ، حُرْف ، حَرَفنَق

S. Lepidium sativum, Nasturtium

F. Cresson alénois, Passerage cultivé, Nasitor, Cressonnette

E. Garden cress, Tongne gross

بقلة حولية من فصيلة الصليبيات ، تزرع وتنبت بريّة ، أوراقها حرّيفة مأكولة ، لاتخلو من الفوائد الصحية ، ومن أسمائها : أبو خنجر ، قرة العين ، صرف الماء .

١٣٣ – رشتـــــا

عجين يقطع إلى رقاق صغيرة مستطيلة ثم تطبخ مع العدس أو غيره (فارسية) .

١٣٤ – رضـــــاف

اشتقاق غير وارد في المعاجم بهذا الاستعمال ، وكان على المؤلف أن يقول : الرّضف واحدته : رَضَفَة ، وهي الحجارة تحمى على النار ، والرّضيف : الحجارة المحماة ، وهو أيضاً في الاصطلاح المطبخي : ما يشوى على الرّضيف ، ويقال أيضاً : شواء مرضوف ، مشوي على الرّضَف .

١٣٥ – رُطَب

F. Dattes mûres

E. Mature dates

ما نضج من البسر قبل أن يصير تمراً ، وذلك إذا لان وحلا ، أو ثمر النخيل إذا أدرك ونضج قبل أن يصير تمراً ، ج أرطاب ورِطاب ، والواحدة رُطبة . وفي الحديث الشريف : « أما الرطب فطعام مريم ، ولو علم الله طعاماً خيراً منه لأطعمها إياه » . وجاء في سورة مريم[١] : ﴿وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً فكلي واشربي وقري

(١) آية /١٩/ .

عيناً ﴾ وقال فيها شوقي : طعام الفقير وحلوى الغني م وزاد المسافر والمغترب .

١٣٦ – رِطْل ، رَطْل

F. Rotol

E. Rotl

معيار يوزن به أو يكال ، يختلف باختلاف البلاد فمنه العراقي والمدني والمكي والشامي والمصري ، وبالنسبة إلى الأوزان المترية المستعملة حالياً في معظم البلاد العربية يساوي ٢٥٠٠/ غ تزيد أو تنقص . (راجع جدول الأوزان والمكاييل) .

١٣٧ – رفخ = خبز رفخ

١٣٨ – رُمّـــــان

S. Punica granatum

F. Grenadier cultivé

E. Pomegranate, Corthaginian apple

شجرة مثمرة من الرمانيات ، تتفرع أفرعاً كثيرة عند سطح الأرض ، وتعلو من ٣–٥ أمتار ، وهي تتحمل الجفاف والأملاح ، ولكن الماء الكثير يعطي محصولاً كثيراً ، تنبت برياً في إيران وآسيا ، ويقال إن مهدها بلاد فارس ، تزرع بكثرة في البلدان الممتدة على شواطىء المتوسط ، خشبها أصفر اللون ، صلب العود ، ثمارها كروية ضخمة مكللة بأسنان الكأس ، وتحوي ضمن قشر كثيف ثماراً صغيرة كالحبوب وردية اللون ، قشورها صلبة متينة تبدو خضراء اللون ، ثم تنحرف إلى الحمرة مع اقترابها من الإدراك ، أزهارها حمراء جميلة المنظر تعرف باسم «جلّنار» ، وهي طبية قابضة طاردة للديدان ، أخصها الدودة الوحيدة ، ثمارها المأكولة فيها سائل منعش لذيذ الطعم ، ويستخلص من ثمارها الحامضة عصير يدعى شراب الرمان . تويجات أزهارها صباغية خضبها أحمر ، وتستخدم قشورها في الدباغة .

١٣٩ – رَنْـــد ، غـــار

S. Laurus nobilis

F. Laurier, L. des poètes, L. d'Apollon, L. franc, L. commun

E. Laurel, Bay - tree, Sweet bay, Roman laurel

كلمة رند : من لغة الشام ، وهي باليونانية : دانيمو ، والفارسية : مابهشتان ، ومعنى اسمه العلمي : الغار الجليل ، ويقال إن اسمه باليونانية : دافنى ولذلك يقال له بالتركية دافنة ، ويقال له عند الأوربيين واليونانيين : « غار أبولون » أو « أبوللّو» باسم إله الشعر « أبوللّو» ، نوع شجر بري وتزييني طيب الرائحة من فصيلة الغاريات ، ينبت برياً في سواحل الشام والغور والجبال الساحلية ، سوقه تعلو من ١٠–١٥ م ، ورقه دائم الاخضرار وخشبه صلب عطر ، وشجرته تبقى ألف عام ، أوراقها بيضية الشكل فوّاحة العرف العطري ، وهي طبية نقيعها منبه ومنشط أما كثرته فمخدرة ، أزهارها صغيرة بيضاء ، ويقال لثمره الدَّهْمَسْت ، والكل مرّ الطعم ، طيب الرائحة ، وحبه كالزيتون ينفرك قشره الأسود عن حب أحمر ينقسم نصفين ، يستخرج من عنبياته نوع من الزيتون صالح كدهن ضد الأوجاع ، ويدخل في صناعة الطيوب لأنه فاخر ، ويجعل بين التين فيطيبه ويمنع تولد الدود فيه ، شجرته محرّمة عند اليونانيين والرومان ، يقال : إن اسقلميوس كان في يده منها قضيب لايفارقه ، كما كانوا يضفرون من أوراقها أكاليل يتوّجون بهـا الحكماء والقواد المنتصرين والشعراء المفلّقين رمزاً لمجدهم . والغار أنواع كثيرة نافعة في الطب منها الغار المعتاد والكافوري والقرفي وغيرها .

١٤٠ – ريبَاس ، راوَنْد ريباسي ، رِباص ، يَعْميصا

S. Rheum Ribes

F. Rhubarbe – groseille

E. Currant fruited rhubarb, Gooseberry currant

نبات زراعي معمر من فصيلة البطاطيات ، موطنه الشرق الأوسط يعلو نحو /١٠٠/ سم ، أوراقه قلبية الشكل تطول من ١٥–٣٠ سم ، وتعرض من ٢٠–٤٠ ، نصلها جلدي النسيج لونه إلى الخضرة الزرقاء ، ضلعها مأكولة وتربب ، ويعصر من الريباس شراب ، وهو في البلاد التي يكثر فيها يؤكل كالعنب ، وثماره المأكولة حامزة الطعم ، ويستخلص منها ومن نصل الأوراق حامض الليمون ، كما يصنع من عصير ثماره بعض المربيات الصحية المشهورة ، ويستخرج أيضاً منه بعد التخمير نبيذ كحولي يعرف بخمر الريباس . ضروبه عديدة تختلف باختلاف لون الثمار بين الأسود والأحمر والأبيض والأصفر والموشح والريباس يطفيء الحميات ويقوي الأعضاء والهضم ويزيل الخفقان والبواسير . ويوجد منه

نوع يسمى الريباس العنقودي أو العنبي يستخلص منه حمض الليمون تجارياً أي بكميات كبيرة لاستعماله في المربى والأشربة الحلوة التي تباع جاهزة والهلاميات .

١٤١ – رَيْحـــــان

S. Ocimum basilicum

F. Basilic

E. Sweet basil

الرياحين : نباتات عطرية فوّاحة العرف ، تحتوي على عطر أو صمغ أو بلسم أو راتنج ، يستفاد منها في صناعة العطور ، مثالها : الورد والياسمين والحبق والمردقوش والخزامى والليمون ، والأترج والنعنع . . . الخ ، الواحدة ريحانة . أما الريحان فهو أنواع : السليماني والمكي واليماني والحماحم ، والريحان بمصر هو المعروف بريحان النعنع ويؤكل كالفجل ، ويطلق الريحان أيضاً بمصر على المرسين أي الآس . واسمه بالنبطي :بادروح ، وباليوناني : فيمن وبالعبري : حوك ، وفي الشام : الريحان الأحمر أو السليماني ، وإذا أطلق الريحان قصد بهذا الاسم الكافوري منه .

١٤٢ – رَيْحان كافوري

S. Camphorosma

F. Camphorosme, Camphrée

E. Stinking ground pine

ويقال له : كافور اليهود ، وهو من فصيلة السرمقيات ، شجره كالرمان حجماً وورقـــاً ، إلا أنه يـــزهر إلى الزرقة والبياض ، ورائحته كالكافور . خـــواصه ومنافعه الطبية عديدة ، يستخرج منه مادة زيتية فعّالة مقوية ، وقد تستعمل كمعرقة ومطمثة ومدرة للبـــول .

(ز)

١٤٣ – زَباد = قط الزباد

مادة عطرية تتخذ من قط الزباد .

١٤٤ – زُبْدِيّـــة

F. Assiette . Plat

E. Bouel

وعاء من الخزف المحروق المطلي بالميناء ، يخثر فيه اللبن .

١٤٥ – زَبيب ، عَنْجَــد

F. Raisin sec

E. Raisin

هو العنب المزبب . له طريقة تجفيف خاصة تمكنه من الاحتفاظ ببعض اللدانة .

١٤٦ – زُرّ الوَرْدْ ، حَبَقَبَق

S. Sphaerauthus indicus

F. Sphaerauthus odorant

E. Indian sphaerauthus

نبات عشبي زراعي تزييني من فصيلة المركبات ، مهده البلاد الحارة ، ضروبه عديدة ، جميعها عطرية الزهر والأوراق .

١٤٧ – زَرَجُــون

F. Sarment

E. Vine - shoot

شجرة العنب أو قضبانها ، الواحدة : زرجونة .

١٤٨ ــ زَعفَران ، جادِي ، جُساد ، جَيْهُمان ، دَلْهَقان ، رادِن ، رَيْهُقان صَفَران ، رَعْبَـــل

S. Crocus, C. sativus, C. officinalis

F. Safran, Crocus

E. Saffron, Crocus

نبات بصلي معمّر من الفصيلة السوسنية ، وهو بالسريانية : الكركم ، وبالفارسية : كركيماس ، وكلمة زعفران عبرانية معناها الأصفر (صَفَران) ، وهو نبات عطري مرّ المذاق ، يحفظ في أوعية مقفلة ، ويستعمل في الروائح العطرية ، وفي الصبغ باللون الأصفر ، منه أنواع بريّة ، والنوع الصبغي طبي مشهور . مدر للبول ، يمنع الرطوبات في العين ولأوجاع الرحم . ينفع أورام الأذن .

١٤٩ ــ زِمِكّى ، زمِكّ ، قَطَن

F. Croupion

E. Parson's nose

منبت ذنب الطائر .

١٥٠ ــ زِنْجار ، زُنْجار

F. Verdet

E. Verdigris

(فارسية) صدأ النحاس ، أو إنه اسم شامل يطلق على مختلف أسيتات النحاس الخضراء اللون ، محاليله تستعمل في مداواة ومكافحة بعض الأمراض الفطرية .

١٥١ ــ زَنْجَبيل

S. Zingiber, Z. officinalis

F. Gingembre

E. Ginger

الزنجبيل (فارسية) : نبات عشبي عطري من فصيلة الزنجبيليات ، هندي الأصل ، له عروق غلاظ تضرب في الأرض ، ويتولد فيها عقد حرّيفة الطعم ، وتتفرع هذه العروق

من نبت كالقصب . يستعمل فضلاً عن فوائده الطبية لرائحته العطرية في بعض أصناف الكعك والحلـــوى .

١٥٢ — زِنْجَفْر ، زُنجُفْر ، زَيْرَكُون ، بَصَّاص ، سيرقون

F. Minium

E. Cinnabar

هو أكسيد الرصاص الطبيعي ، لونه إلى حمرة الفجر ، يستعمله الكتّاب والمصورون ويدهن به الحديد ليسلم من الصدأ . (فارسية) .

١٥٣ — زنـــخ

زنخ الدهن : تغيّرت رائحته .

١٥٤ — زيت أنفـــاق

وصف للزيت المعتصر من الزيتون الفج ، الذي لم يكمل طبخه ، فيقال زيت أنفاق لأنه ينتفق منه وبه لحسته وهو الزيت الركابي أيضاً .

١٥٥ — زَيْتُـــــون

S. Olea europaea

F. Olivier

E. Olive tree

شجر مثمر زيتي طويل العمر من فصيلة الزيتونيات ، وزراعته المعروفة منذ أبعد العصور مقتصرة على بلدان المتوسط أو على مناطق ذات مناخ مماثل في أمريكا وأوستراليا ، ثمارها لحمية خضراء اللون ، يرمز ورقه منذ القدم إلى السلام ، ويقال لدهنه الزيت ، ولثمره الزيتون أيضاً ، وهذه تؤكل بعد ملحها ، الواحدة زيتونة .

١٥٦ — زيرْباج

طعام يستعمل غالباً قصد المنفعة به (فارسي معرب) ، ويطبخ باللحم والزرّشك — أي الأمير باريس — مع الكمون وخلافه .

١٥٧ – زَيْزَفُون

S. Tilia, T. silvestra

F. Tilleul, Tillot

E. Linden, Lime tree, Lime - blossom tea

جنس شجر جميل حرجي وتزييني من فصيلة الزيزفونيات ، أنواعه عديدة ، أخشابــه صناعية طــرية ، قشوره ليفيـــة تستعمل استعمال القنب ، زهره أبيض صغير مجتمع عنوقاً ، وله رائحة ذكية ، وثمرته يابسة مطبقة وحيدة البزرة ، أزهاره وأوراقه طبية معرقة ومضادة للتشنج تسكن السعال وتفيد الصدر وتهدىء الأعصاب كالأسبرين وتقود إلى النوم ، ويستخرج من بزورها مادة دهنية شائعة الاستعمال الطبي .

(س)

١٥٨ – ساطُور

F. Fendoir

E. Cleaver

آلة حادة ، يقطع بها القصاب اللحم والعظم ، ج سواطير .

١٥٩ – ساف

أصل معنى ساف هو : كل صف من اللبن أو الآجر في الحائط ؛ وهو المدماك ج آسف . ثم أطلقت في العامية على الطبقة من كل شيء ، ولحم مسيف : ذو طبقات الواحدة دهن ، والثانية لحم أحمر .

١٦٠ – سُبْت

S. Alcea ficifolia

F. Alcée rose, Passe – rose de mer

E. Andwerp hollyhock

نوع من الخبازى ، وهو نبات زراعي تزييني معمر يعلو من ٥٠–١٠٠ سم ، ساقه فرعاء ، أزهاره كبيرة مكبسة ، لونها إلى الحمرة الوردية ، يستمر إزهاره من حزيران إلى أيلول .

١٦١ – سَجَق

المصران الثخين .

١٦٢ – سخاتير

ج سختورة كلمة عامية ، وهي : الأمعاء الدقيقة والأمعاء الغليظة تنظف وتحشى رزاً ولحماً وقلوبات ، وتطيب بالبهارات ثم تطبخ وتقلى وتقدم وقد تطبخ مع الرأس

والكرشة والمقادم ، وتسمى الأمعاء الدقيقة بالحلبية العامية «سندوانات» والأمعاء الغليظة « قبيوات » .

١٦٣ – سَذاب ، فَيْجَن ، فَيْجَل

S. Ruta, R. Anzustifalis

F. Rue

E. Rue

جنس نباتات عشبية برية طبية معمرة من فصيلة السذابيات ، ويقال : أفجن الرجل ، إذا دام على أكل السذاب ، ولفظه الشعبي في حلب «سَدَابية» ، وأهل اليمن يسمونه «الخُتْف» بوزن «قفل» . أنواعه عديدة ، وهو نبت يقارب شجر الرمان ، أوراقه بيضوية مجنحة ومنقطة تقارب الصعتر البستاني إلا أنها سبطة ، أزهاره صفراء وخضراء نجمية الشكل صغيرة قلما ترى ، تخلف بزوراً في أقماع ، منه ما هو مرّ الطعم ، حاد ، قوي الرائحة كريهها ، ومنه ما هو عطري العرف ، وصمغه شديد الحدة . يزرع في أوروبة وآسية ، له بعض الفوائد الطبية .

١٦٤ – سُعْد سُعدى ، سُعادى ، خَلَنْجان بَرّي

S. Cyperus, C. longus

F. Souchet, S. odorat, S. long

E. English galangale, Galingale

جنس نباتات عسقولية عشبية معمرة من فصيلة السعديات ، أنواعه عديدة ، جميعها منقعية من نباتات المناطق الحارة ، منه ما هو طيب الريح فيدخل في الأدوية والعطور ، ويستنبت في البيوت فيسمى « ريحان القصارى » . وأجوده الشبيه بنوى الزيتون ، الأحمر الطيب الرائحة ، وهو يقيم طويلاً . ويسمى السعد بالبربرية «تيفلت» وبالفارسية «مشك زمين» .

١٦٥ – سَفَرْجَل

S. Cydonia Vulgaris, C. oblouga, Pyrus cydonia

F. Cognassier, Coignassier

E. Quince tree

شجر مثمر من الفصيلة الوردية ، مهده الأصلي إيران ، ويزرع في جميع البلدان

المعتدلة المناخ والحارة ، ويكثر في بلاد الشام ، ثماره مأكولة ، بزوره طبية ، وهو أصناف: حلو وحامض ومز وتفه، أجوده الكبير الهش الحلو الكثير المائية ويوجد بقرية من أعمال حلب تسمى مرغيان . والثمرة تصلح للمربى والخبيص وغير ذلك من أنواع الأطعمة كما تؤكل نيئة . ج سفارج وسفارل .

١٦٥ – سِكْبَاج

طعام يعمل من اللحم والخل والبصل والكراث والعسل مع توابل وأفاوية ، القطعة منه سكباجة .

١٦٦ – سُكّ

طيب يتخذ من الرامك مدقوقاً منخولاً معجوناً بالماء ، ويعرك عركاً شديداً ويمسح بدهن الخيري لئلا يلصق بالإناء ، ويترك ليلة ثم يسحق المسك، ويلقم ، ويعرك عركاً شديداً ، ويقرص ، ويترك يومين ، ثم يثقب بمسلة ، وينظم في خيط قنب ، ويترك سنة ، وكلما عتق طابت رائحته .

وسك المسك هو أن يضاف إلى كل رطل من الرامك مثقال من المسك وهو أفضلها ، وإن عجن بجلود الأنافح فهو سك الجلود ، وإن عجن بماء نقيع الأنافح فهو سك الماء ، وإن عجن بقطع الجلود مطلقاً بعد سحقها فهو سك الأكراش .

وإن أريد مثلثاً فيضاف إلى العشرة مثاقيل من المسك خمسة مثاقيل من السك ، وإن أريد منصفاً فيضاف إلى العشرة مثاقيل مثلها من المسك ، وإن أريد دون المثلث فيضاف إلى العشرة مثاقيل ثلاثة مثاقيل[1] .

١٦٧ – سُكّر نَبات ، أبلُوج ، طَبَرْزَد ، قَنْدَة ، قَنْد ، قنديد

F. Sucre candie

E. Sugar – candy

ورد في معجم المصطلحات الفنية الملحق بلسان العرب مادة (سكر) ما يلي : «والقَنْد

(١) نهاية الأرب جـ ١٢ ص ٧٤ – بتصرف –

والقندة والقنديد من السنسكريتية تدل على السكر المصفى المسمى في سورية سكر النبات و Candi الفرنسية من قند المعربة ، وهي عندهم تطلق على سكر يطبخ في الماء حتى يصير عقيداً ، ثم يجفف بتبخر الماء تبخراً بطيئاً فيتبلر السكر » .

وفي المعرب للجواليقي قال : « وفي طبرزد ثلاث لغات معربات طبرزد ، وطبرزل وطبرزن ، وأصله بالفارسية — تَبَرْزَد — كأنه يراد نحت من نواحيه بفأس ، والتبر : الفأس بالفارسية . ومن ذلك سمي الطبرزد من التمر لأن نخلته كأنما ضربت بفأس » .

أما صاحب الموسوعة في علوم الطبيعية فقد جعل الطبرزد غير الطبرزن والطبرزل ، فقال : « طبرزد هو الأبلوج » ، وشرحه في «أبلوج» قائلاً : « هو سكر النبات يفيد الحنجرة ويجلي الصوت» . أما الطبرزن فقال عنه : « هو السكر الأبيض المبلور المقولب ويدعى الطبرزز والطبرزل » ، وجعل له اسماً آخر بالفرنسية هو : « Pain de sucre » وبالإنكليزية : « Sugar baf » .

وأما صاحب مالايسع الطبيب جهله فقال عنه : « اسم فارسي معناه ضرب الفاس ويسمى به السكر الصلب والملح الصلب، والمراد إذا أطلق الآن فيراد به الأبلوج من السكر... وما أشبهه من الأملاح الصلبة . . . » .

وفي التذكرة لداود الأنطاكي : « الطبرزد من السكر والعسل ما طبخ بعشره من اللبن الحليب حتى ينعقد ، وفيه لطف وتبريد وإصلاح للحلق وكسر لسورة الأدوية ، وكثيراً ما يشار اليه لذلك » .

١٦٨ — سُكُرُّجَة ، سُكُرُجَة

صحفة يوضع فيها الأكل ، إناء صغير يوضع فيه الشيء القليل من الأدم ، وكل مايوضع من الكوامخ ونحوها من الجوارش على المائدة حول الأطعمة للتشهي والهضم ج . سكارج .

١٦٩ — سُكُرُدَان ، سُكَّرْدَان

ورد في شفاء الغليل[1] ما يلي : « . . خوان الشرب ، وقد يستعمل لخزانة توضع

(١) الخفاجي .

لحفظ المشروب والمأكول ، وهو معرب مولد عامي . وقال بعضهم : لفظ عامي مهمل مركب من العربي (أي سكر) وأداة فارسية ، محرف آلة السكر كما يقولون قلمدان للمقلمة ، للمقلة ، وهو خوان يوضع في مجلس الشراب ، وقد يستعمل لغيره ، وقد يراد به خزانة يوضع فيها . وهناك كتاب لابن أبي حجلة مسمى بهذا الاسم ، وأشار صاحبه في خطبته إلى ذلك فقال : سميته سكردان السلطان لاشتماله على ألوان مختلفة من جد وهزل وولاية وعزل . . . الخ » .

وقال دوزي[1] : « السُكُرْدان تعني السكرية ، ولكنها تستعمل في معنى إناء بصورة عامة ، فيقال : سكردان من المخللات أي إناء مملوء بالمخللات » .

١٧٠ – سَكَنْجَبين

معرب فارسيته « سركا انكبين » ومعناها خل وعسل ، وهو أساساً مزيج من الخل والعسل ، وقد يضاف إلى ذلك مواد طبية ، ثم أطلق على كل شراب مركب من حامض وحلو .

١٧١ – سِلْق

S. Beta vulgaris

F. Poirée, Bette, Blette

E. Swiss – chard beet

نبات بقلي عشبي من فصيلة السرمقيات ، أوراقه كبيرة غليظة ، ومعروف منذ قرون عديدة ، يزرع شتاء ، يؤكل مطبوخاً وتستعمل أوراقه ضماداً للحروق .

١٧٢ – سلق مقطوع – ص ١٠٨ من المخطوطة

١٧٣ – سلي

سلى الدهن : أذابه وغلاه .

---

(١) في ملحق المعاجم العربية (سكردان) .

١٧٤ – سَليخَة ، قِرْفَة صينيّة – دارْ صُوص – نَجْب

S. Cinnamomum Cassia, C. obtusifolium

F. Laurier casse, Cannellier casse, C. de Chine, C. d'Annam, C. du Toukin

E. Cassia trea, Chinese cinnamon tree

نوع من القرفة تنبت في أماكن واسعة تمتد من الأنام إلى الصين وتعيش حتى ارتفاع /٢٠٠٠/ م عن سطح البحر ، لها ساق غليظة القشر منتصبة تعلو من ١٣–١٧ م ، وأحسنها ما كان ياقوتياً حسن اللون ، دقيق الشعب ، أملس ، غليظ الأنابيب طويلها يلذع اللسان ويقبضه ويحلوه حلواً يسيراً ، عطر الرائحة ، طيبها ، عفص الطعم ، دقيق القشر ، مكتنز فيه شيء من رائحة الخمر ، يستخرج منها ومن الأوراق والأزهار والثمار طيوب وأدهان فاخرة . واسمها بالفارسية كسيلا وكسيلة وكهيلا .

١٧٥ – سُمّـــاق

S. Rhus, R. coriara

F. Sumac

E. Sumach, Tanner's Sumach

جنس أشجار أو جنبات من الفصيلة الراتنجية ، أنواعها عديدة ، تنبت في المرتفعات والجبال ، مهدها الأصلي منطقة المتوسط طولها نحو من ذراعين ، وفيها ورق طويل ، لونه إلى حمرة الدم ، مشرّف الأطراف على هيئة المنشار ، حباتها حمراء اللون بحجم العدس ، وقشر هذا الحب هو المستعمل ، طعمه حامض قابض . وهناك زهر السماق وهو التويجات الزهرية وتؤخذ من البذور بنخلها وعزلها عنها ، وفعلها حامض ومقبض أيضاً . تستعمل أوراقها ونواميها وعصارة سوقها في عدة صناعات كالدباغة والصباغة والطلاء ، وبذورها تابلاً .

١٧٦ – سِمْسِم ، سمْسَق ، جَلْجَان ، جُلْجُلان

S. Sesamum oleiferum, S. oriental

F. Sésame, Jugeoline

E. Sesame, Gingelly, Gingili

نبات عشبي حولي زراعي دهني من السمسقيات ، أصله من الهند ، يبلغ طول النبات ٦٠ سم ، ازهاره أنبوبية الشكل بيضاء موشحة بالأحمر والأصفر ، تحتوي جراؤه بذوراً صغيرة لونها بني ، غنية بزيت غذائي جيد يستخرج بالعصر يسمى السيرج ، وهو ذهبي طعمه حلو لا رائحة له ولا يزنخ خلافاً لبقية الزيوت . زراعته منتشرة في البلدان الاستوائية وفي قسم من حوض المتوسط وفي الهند .

١٧٧ – سَميذ

حواري ، وهو لباب الدقيق ، ويقال بالدال المهملة إلا أنه بالمعجمة أفصح ، أو هو ما يؤخذ من دشيش الحنطة الناعم المغسولة بالماء والمقشورة قبل الطحن ، ومنه يعمل البقسماط.

١٧٨ – سُنْبُل ، إذْخِر ، طيب العرب ، تِبْن مَكّة

S. Andropogon schoenanthus

F. Citronnelle, Jonc odorant, Schénanthe, Vétiver

E. Camel's hay, Scenauth

نبات عشبي حولي من فصيلة النجيليات ، يكثر في المناطق الحارة ، تسقف فيه البيوت فوق الخشب ، أوراقه عطرة ليمونية الرائحة وأزهاره كذلك وطعمه حاد عطري يستعمل استعمال الشاي ، وفي بعض المستحضرات الطبية ، ويسميه الهنود سنبل الطيب ويمضغون أوراقه فتحدث تنبيهاً شديداً ، يستخرج منه بالتقطير زيت عطري حميد الفائدة وكثير الاستعمال في الروائح العطرية ، ومنه نوع آخر يسمى إذخرمكي وسنبل هندي أو طيب مأموني وحلفاء مكة يستعمل في بعض المستحضرات الطبية ولوقاية الثياب الصوفية من عبث العث .

١٧٩ – سَنْبُوسَك ، سَنبوسَق

معرب سَنْبُوسَه ، فارسية ، وباليونانية بزماورد ، ويقال له أيضاً سنبوسج : عجين بالسمن أو الشيرج يرق ويحشى بلحم ناعم القطع مطيباً بالأفاوية والأبزار والبصل ، يطوى ثم يقلى أو يخبز .

١٨٠ – سِنْجاب

S. Sciurus

F. Ecureuil

E. Squirrel

جنس حيوانات لبونة قاضمة من فصيلة السنجابيات أنواعه نحو /٧٥/ جميعها صغيرات القد ، مرهفات الحواس ، ولها أذناب طوال جثيلات(١) الصوف ، تألف الأحراج والغابات ، تتسلق الأشجار بسرعة وخفة ، قوتها المواد النباتية ، ويقال إنها تستاذ بيض العصافير ، ترتب أجحارها في صدوع الأشجار ، مداخاها من الشرق ومخارجها من الغـــرب .

١٨١ – سَنْدَرُوس

S. Callitris, C. àuadrivalvis

F. Sandaraque, Collitris

E. Sandarache, Arar tree, Juniper gum tree

جنس أشجار وشجيرات حرجية من السرويات ، أنواعه نحو /٢٥/ ، وسوقها تعلو من ٤–٢٠ م ، والسندروس الخارج من الشجر يسمى صمغ الدهان ، وهو صمغ أصفـــر شبيه الكهرباء إلا أنه أرخى منه ، وفيه شيء من المرارة ، ويسيل بنفسه من الشجر مدة الحرارة ، وهو قطع صغيرة سهلة المكسر ، مخلوطة بأجزاء صغيرة من فريعات الشجر ، وتشاهد منها قطع حبوبية تتزهر في الهواء ليمونية اللون زاهية لامعة المكسر ، ورائحتها وطعمها كرائحة الصنوبر ، ومنه ما هو أصفر يضرب باطنه إلى الحمرة ، رزين براق ، وهو أجوده لشفافيته ونقائه ، ومنه أزرق هش ، وأسود خفيف صلب ، والجيد منه يلقط التبن كالكهرباء ، والفرق بينهما أن السندروس يلقط القش من غير حك في صوف ونحوه بخلاف الكهرباء وهو من الأدوية الجليلة ، وأخشابه جيدة الصنف شائعة الاستعمال الصناعي .

١٨٢ – سِنْدِيَان ، بَلُّوط

S. Quercus

F. Chène

E. Oak tree

---

(١) جثل الشعر : طال وغلظ والتف .

الواحدة سنديانة ، جنس شجر من أهم شجر الأحراج من فصيلة البلوطيات ، غليظ الساق ، متين الخشب ، ينتج ثمرة لاتتفتح ، يحيط بها قمع ، وتسمى هذه الثمرة «باوطة» أنواعه زهاء /٣٠٠/ معظمها أشجار دائمة ، أخشابها صلبة صناعية ، قشور بعضها فلينية وأوراقها دباغية .

١٨٣ — سوبيـــة

شراب يتخذ من الرز ريخمّر قليلاً ويسكّر . وقد تعمل من الحنطة والشعير والخبز اليابس ، وأجودها المعمول من الأرز ، وأن تكون بالعسل ، وأن يجود طبخها وعجنهـــا وتحريكها وأن لاتترك فوق خمسة أيام .

١٨٤ — سيرقون — زنجفـــر

(ش)

١٨٥ – شِشْبَرَك

عجين فطير يعمل رقاقا ويحشى باللحم المستوي .

١٨٦ – شَعـــير

S. Hordeum vulgaris

F. Arge commune

E. Common barley

نبات حولي عديد الضروب من فصيلة النجيليات ، شائع الزراعة ، يستعمل في غذاء الإنسان والحيوان ، وفي صناعة الجعة (البيرة) وغيرها من الصناعات الكحولية ، ينبت في جميع أقاليم الحنطة ويفوقها قدرة على مقاومة الحر والقر ، ومنه أنواع برية ومنه نوع يزرع للزينـــة .

١٨٧ – شعيرية

عجين يفتل صغاراً في حجم الشعر أو الشعير ويجفف ويطبخ مع الحساء .

١٨٨ – شَقائق النُّعمان ، حَوْذان آسْيَوي ، كَبِيكَج ، كفُّ السَّبع ، كفَّ الضَّبْع ، لالَة

S. Ranunculus asioticus

F. Renoncule d'orient, R. des fleuristes, R. des jardins, R. asiatique Rouma, Hasard

E. Asiatique crowfoot, Persian buttercup, Turban

نوع من الحوذان الزراعي التزييني المعمر ، ضروبه عديدة يعلو من ١٥–٣٠ سم ، أوراقه داكنة الخضرة مسننة ، أزهاره خماسية التركيب ومنها مسننة ، ألوانها عديدة تختلف مع الضروب ، فيها الأبيض والأصفر والأحمر والبرتقالي والموشح .

١٨٩ – شَمار = رازيانج

١٩٠ – شمّام – بطيخ أصفر

١٩١ – شمر – رازيانج

١٩٢ – شمرة – رازيانج

١٩٣ – شَهْدانِج ، شَهْدانِق ، قُنْبُز ، تَنُّوم ، طُلاّم

F. Chènevis

E. Hemp - seed

شهدانج معرب شاهدانه ومعناه سلطان الحب – بفتح الحاء – : هو بزر شجرة القنب تأكله الطير ويستخرج منه زيت صناعي ، كسبه يستعمل في تدبيل التّربة ، ويقال له أيضاً شاهدانج .

١٩٤ – شهدانق = شهدانج

١٩٥ – شوابير

فتائل دقاق واحدها شابور وشابورة ، وهو لفظ عبري .

١٩٦ – شُوبَك ، شُوبَق

خشبة أسطوانية على طرفيها مقبض ترقق بها النساء العجين ، وقال في متن اللغة[1] ومرادفه : « مسطح أو ملطاط » . وفي المعجم الوسيط : « المطالمة »[2] . وجاء في المنجد [3]: « شُوْبَق : ج شوابق خشبة الخباز أي ما يُسوّى به الرغيف قبل الخبز (فارسية) ، والمشهور شَوْبك بالكاف وفتح الشين » .

١٩٧ – شُونِيز ، شِينيز

S. Nigella

F. Nigelle

(١) للشيخ أحمد رضا مادة (سطح ، ولط) . (٢) مادة (طلم) . (٣) مادة (شبق) .

جنس نباتات عشبية حولية برية وزراعية من فصيلة الشقيقيات ، أنواعه /٢٠/ ، مهدها البلاد المعتدلة الحرارة ، أزهارها مختلفة الألوان ، ثمارها جراء صغيرة أسطوانية الشكل ، بزورها دقيقة مستطيلة سوداء اللون .

١٩٨ – شونيز زراعي – حبة سوداء

١٩٩ – شَيْبَةَ عَجُوز ، أُشْنَة ، طُحْلُب ، كُنافة البحر

S. Usnea

F. Usnée

E. Usneae

نباتات من مستورات الزهر ، تظهر في الأمكنة الرطبة ، على الأشجار والصخور أو في المياه الحلوة أو البحار وتحت الماء ، لها سوق وورق وليس لها جذور ، وتوجد عادة في البساتين التي لاتلقى عناية فنية كافية كالتقليم والعزق والتسميد ، وتتجمع في أوراق حرشفية الشكل خضراء أو صفراء في أوائل نموها ثم تتحول إلى اللون الأحمر ، ويساعد نموها الرطوبة بسبب تزاحم الأشجار وكثرة ريها وعدم نفاذ أشعة الشمس بينها . وهي لاتحتوي على مادة الكلوروفيل لكنها تحتوي على اليود والبروم ، ويحضر منها منقوع يفيد في نزلات الصدر الخفيفة ، وأجودها ما على الصنوبر فالجوز ، وكان أبيض نقياً .

٢٠٠ – شَيْرَج ، سيرج ، زيت السمسم ، دهن السمسم ، دهل الحل ، دهن الجُلجُـلان

F. Huile de sésame

E. Sesame oil

الشيرج أو دهن السمسم معرب شيره ، يستخلص من بزور السمسم بعد نقعها بالماء وتصفيتها وتحميصها وطحنها لإنتاج الطحينة ، ويسمى في أول عصره الفورة ، فإذا استوى وتخلص منه غالب مائه فهو الطحينة ، وثفله الكسب ، وأجود الشيرج المقطوف بعد الطحن ، النقي ، الذي لم يعطن سمسمه ولم يعتق ، والشيرج تبقى قوته سبع سنين ، وهو ذهبي اللون طعمه حلو ، لارائحة له ، ولايزنخ خلافاً لبقية الزيوت ، ولايتجمد إلا بدرجة ناقص ٥ (– ٥°) مئوية .

(ص)

٢٠١ – صَابُونيّة

اسم لنوع من الحلاوة كثيرة النشا ، سميت بذلك لأنها غليظة ثخينة ، وتقطع اقطاعاً تشبه الصابون[1] ص ١٧١ من المخطوطة .

٢٠٢ – صِحْناء ، صِحْناة ، صِير

إدام يتخذ من السمك المقطع رفيعاً المملح بطريق المكث والغمر في الماء والملح أياماً .

٢٠٣ – صَعْتَر ، سَعْتَر ، زَعْتَر

S. Thymus, T. Vulgaris

F. Thyme, T. commun

E. Thyme, Garden thyme

نبات عشبي مخشوشب معمر من فصيلة الشفويات ، زهره أبيض إلى الغبرة ، ينبت برياً في الحقول ويسمى النصف الواحدة نضفة . ويستنبت بستانياً ، وعشبته بطول ٤٠ سم ، ساقها خشبية كثيرة الفروع ، أوراقها صغيرة تنبت من الساق مباشرة ، رائحتها عطرة خاصة ، تقطر أوراقه والقمم الزهرية للحصول على زيت الصعتر الطيار . ويستعمل كالبهارات ، ويعمل منه (دقّة) فاتحاً للشهية وليكسب الطعام رائحة حسنة . يستعمل بعض أنواعه في الطب وفي صنع العطور . ينفع نهش الهوام ، مدر للطمث ، يشفي من السعال ، مدر للبول .

٢٠٤ – صَفْصاف ، سَوْحَر

S. Salix safsaf

F. Saule, Osier

E. Willow

(١) عن مخطوط « ما لا يسع الطبيب جهله » من قسم المركبات .

جنس أشجار وشجيرات وجنبات حرجية تزيينية من فصيلة الصفصافيات ، أنواعه نحو /١٢٠/ منتشرة في جميع الأصقاع ، وعلى الأخص بالقرب من المياه ، أخشابها خفيفة لينة سهلة التصنيع لاتتفلق ، لحاء سوقها تصلح للدباغة ، قضبانها تستعمل في صنع السلال.

٢٠٥ — صَفيق

كثيف النسج .

٢٠٦ — صَقَر

F. Substance sucrée

كل مادة سكرية ج صَقَار .

٢٠٧ — صَلاية

مُدُقّ الطّيب ج صِلِيّ وصُلِيّ، ومثلها الصّلاءة . أو إنها كل حجر عريض يدق عليه .

٢٠٨ — صلص

رب يصنع من عصير البندورة أو الليمون أو التوابل والأبازير ونحوها (إيطالية) مفردها صَالْصَة .

٢٠٩ — صِنّارة

الحديدة الدقيقة المعقفة التي في رأس المغزل يشبك بها الخيط ، ومنها الصنارة التي تستعملها النساء لحياكة قمصان الصوف وغيرها ، ومنها صنارة الصياد ، وهي أيضاً قطعة ملتوية من نحاس أو حديد تنشب في حلقة الصيد .

٢١٠ — صَنْدَل

S. Santalum

F. Santal

E. Santal, Santalwood

شجر عظام خشبه طيب الرائحة من فصيلة الصندليات ، يظهر طيبه بالدلك أو بالإحراق، منظره كمنظر الآس ، وسوقه تنقسم إلى فروع منفرشة خشنة مستقيمة ، تقرب للأسطوانية ، وتحمل أوراقاً متقابلة ، والأزهار صغيرة مهيأة بهيئة عناقيد ، وقال داود :[1] « . . . يشبه شجر الجوز إلا أنه سبط ويحمل ثمراً في عناقيد كعناقيد الحبة الخضراء . . . » . والخشبه ألوان مختلفة : أحمر وأبيض وأصفر ، وأجوده الأبيض المعروف بالمقاصيري . واختلف في تسميته بالمقاصيري ، فقال قوم : هي نسبة إلى بلد تسمى «مقاصير» ، وقال قوم : إن بعض الخلفاء العباسيين أمر بأن تصنع منه مقاصير لأمهات أولاده وخواص سراريه ، فسمي بذلك ، والأول أصح ، لأنه يجلب من بلدين من أطراف الهند ، إحداهما مقاصير ، وما جلب منها فهو المقاصيري ، والأخرى تسمى الجور ، وما جلب منها فهو الجوري ، وفضلاً عن استعمال المقاصيري في الطيب تتخذ منه قلائد ويدخل في الأدوية وفي ضمادات الكبد ، وهو بارد منشّف محلّل للأورام ، جيد لضعف المعدة والصداع والنقرس وتقوية القلب .

٢١١ ـ صندل مقاصيري ـ صنـــدل

٢١٢ ـ صوبين

مفردها : صوب ، الجهة .

٢١٣ ـ صبر = صحنـــاة

---

(١) في التذكرة ، (صندل) .

(ض)

٢١٤ – ضاري

الضاري من الآنية : الذي عوّد الخمر ، وأصله من الضراوة ، وهي الدُّربة والعادة ، والإناء الضاري بالشراب من كثرة الاعتياد حتى يبقى فيه ريحه..

(ط)

٢١٥ ــ طابَق

إناء يطبخ فيه ، ج طوابق وطوابيق ، وخبز الطابق ، خبز الأفران الكبيرة المحكمة الطبــق .

٢١٦ ــ طابــون

الموضع الذي تطبن فيه النار ، أي تدفن فيه لئلا تطفأ ، ويطلق الآن على المخبز أو الفرن ، ويقال له بالعامية : طابونة ج طوابين ، وهو على شكل جرة مقلوبة ، وفتحتها للأعلى يوضع فيها الخبز على أطراف الفرن .

٢١٧ ــ طاجَن ، طاجِن ، طَيْجَن

(فارسي) المقلى .

٢١٨ ــ طبرزد = سكر نبات

٢١٩ ــ طحينــة

زيت السمسم الثخين قبل أن يصفى ، ويدخل في حلوى من الطعام شعبي تسْمى الحلاوة الطحينية وفي غيرها .

٢٢٠ ــ طَرْخــون

S. Artemisia dracunculus

F. Estragon, Aromoise petit dragon, Dragone, Fargon, Tragon, Serpentine

E. Estragon, Tarragon

بقلة زراعية معمرة من فصيلة المركبات الأنبوبية الزهر ، تعلو من ٥٠ــ٦٠ سم ،

مهدها الأصلي سيبريا وترتاريا ، وهي من التوابل الشائعة الاستعمال ، أوراقها ونواميها تؤكل وهي خضر مع الطعام ، جميع أجزائها عطرية تنهض الشهوة وتنبه المعدة .

٢٢١ – طَرْفاء ، أَثْل ، عَبْل

S. Tamarix

F. Tamaris

E. Tamarisk, T. salt tree

جنس أشجار وشجيرات وجنبات من فصيلة الأثليات ، سماه بالتذكرة[١] «الأبهل» ، وقال صاحب إحياء التذكرة[٢] : «إنه تصحيف وحقيقته العَبْل ، ويسمى عذبة » . أنواعه المعروفة تقارب الثلاثين معظمها من نباتات حوض البحر المتوسط ، وهو من الأشجار الجميلة الدائمة الخضرة جميعها برية ، وقد يزرع للزينة في الحدائق ولصد الرياح ، ويصلح للسياجات الحية قرب الشواطىء لأنه لايخشى الأملاح البحرية ، أوراقه دقيقة وأزهاره عنقودية ، معظم أنواعه مهمة لاحتوائها على كمية كبيرة من سلفات الصود التي تتخلف في الرماد بعد حرقه ، وأشهره أثل المن أي الطرفاء التي يجنى منها مادة سكرية غذائية تسببها حشرة غشائية الأجنحة توخز الزهر وجرادة الأملوج فتهـل المن المعروف بالطرفة ، خشبه صلب مرغوب فيه ، تصنع منه القصاع والجفان ، ويستعمل في صناعة السفن والقطع والأدوات الزراعية .

٢٢٢ – طُطْماج

هو ما يتخذ من العجين الفطير المحكم العجن ، يرقق ، ويقطع سيورا ، فإن كانت دقاقا سميت بالفارسية ، وإن كانت مدورة ومربعة سميت ططماجا ، معرب عن لفظ تركي ، وفي شعر عرقلة الأرب : طاه جاءنا بعد فترة بأطباق ططماج أشف من الثلج[٣].

٢٢٣ – طَلْع النخـــل

F. Pollen

---

(١) لداود الأنطاكي .

(٢) رمزي مفتاح .

(٣) عن شفاء الغليل للخفاجي وما لا يسع الطبيب جهله لابن الكتبي – بتصرف –

غلاف يشبه الكوز ينفتح عن حب منضود فيه مادة إخصاب النخلة ، أو هو مايبلو من ثمرة النخل في أول ظهورها .

٢٢٤ – طُلْمَـــة

وجمعها طُلَم ، الخبزة تنضج في الملّة وهي الرمـــاد الحار ، وتسميها العامـــة : « طلميّة وطلموسة » .

٢٢٥ – طيـــن الحكمـــة

قال داود في التذكرة « وأما طين الحكمة منها فطين يحتاج إليه في الطب لتوثيق آلات التقطير والطبخ به ، ومع ذلك فهو يجبر الكسر ويشد العصب والعظام ويلصق بشدة وقوة » . ثم أورد بعد ذلك طريقة صنعه ، وهو أنواع .

٢٢٦ – طوابع

ورد في دوزي ما يلي عند الحديث عن طوابع[1] :

« Figure d'une mosaique – Même pl. tablette, médicament solide d'une forme aplatie » .

وعلى هذا فهي الأقراص .

(١) ملحق المعاجم العربية لدوزي مادة (طبع) .

(ظ)

٢٢٧ - ظفـــر = أظفـــار

(ع)

٢٢٩ — عاسي

اسم فاعل من عسى النبات : إذا غلظ وصلب .

٢٣٠ — عجّــة

طعام من بيض ودقيق وسمن أو زيت . والعجّة الحلبية تتألف من بيض وبقلونس وبصل وثوم وتوابل ، وتقلى بالزيت عيوناً .

٢٣٢ — عجّور ، عبد اللاوي ، لاوي

S. Cucumis chate

F. Concombre chaté, Abdellavi des Egyptiens

E. Chate of Egypte, Orange melon

نوع من القثاء المأكول الثمار ، تكثر زراعته في البلاد الحارة ، أخصها مصر والسودان .

٢٣٣ — عجــوة

ضرب من أجود التمر بالمدينة ، وهي أيضاً ما يخلط من التمر بعضه ببعض ويركم .

٢٣٤ — عَدَس ، بُلْسُن

S. Evrum lens, Lens esculenta

F. Lentille

F. Lentil

نبات عشبي زراعي حولي من فصيلة القرنيات الفراشية : ضروبه عديدة ، جميعها صغيرة القد تعلو سوقها من ٢٠—٤٠ سم ، أوراقها مركبة ، أزهارها بيضاء اللون زرقاء التوشيح ، ثمارها قرون صغيرة مفلطحة فيها بزرة أو بزرتان . وهو من النباتات الزراعية

الشائعة الاستعمال المشهورة بغزارة موادها الغذائية النافعة ، وسيقانه تصلح علفاً للحيوانات . مهده الأصلي آسيا وهو منتشر في مناطق كثيرة من العالم .

و « خميس العدس » من الأعياد الصغار للنصارى القبط ، كما يسميه عوامهم بدلاً من خميس العهد ، ويعمل قبل الفصح بثلاثة أيام ويطبخون فيه العدس المقشور على ألوان ويسميه أهل الشام « خميس الأرز »[1] .

٢٣٥ – عِذْي

F. Culture non irriguée

E. Dry – farming

الزرع لايسقيه إلا المطر ، والمروي هو الزنة ، فالحنطة الزنة هي الحنطة المروية .

٢٣٦ – عَرَاميش – عرموش

٢٣٧ – عَرْف

الرائحة مطلقاً ، وأكثر ما يستعمل في الطيّبة منها .

٢٣٨ – عرق الحلاوة ، صابونيّة مَخْزنيّة ، حشيشة الصابون

S. Saponaria officinalis

F. Saponaire afficimale, Savonnière, Herbe è foulon

E. Soapwort, Hedge pinck, Fuller's herb

نبات عشبي وطبي وصناعي معمر ، من الفصيلة القرنفلية ، ساقه ليفية مداذة تطول نحو ٨٠ سم ، أوراقه كبيرة القد ، أزهاره عطرية كبيرة حمراء اللون أو وردية ، جذوره وسوقه وأوراقه وأزهاره طبية تدخل في تركيب عدة مستحضرات تفيد الجلد وأوجاع المفاصل ، سوقه صناعية تستعمل في تنظيف الثياب ، وهي ترغي في الماء كالصابون ، أما جذوره وسوقه الترابية (الجذامير) فتستعمل أيضاً في صناعة الحلاوة الطحينية ولقمة القاضي (اللقم) والفطائر فيجعلها تنتفخ .

(١) عن نهاية الأرب حـ ١ / ١٩٢ ، ١٩٣ – بتصرف –

٢٣٩ – عُرْمُوش ، عُمْشُوش ، عُمْلُوش

العنقود انتزع حبه ، وجمعه عـــراميش . وقال فريحه في معجم الألفاظ العاميـــة « إنه العرق الذي ينبت في الأغصان ، والذي به تتسلق النباتات وتلتف على ما يجاورها » .

٢٤٠ – عُصْفُر ، قُرْطُم الصبّاغين ، تِرْباض

S. Carthamus tinctorius

F. Carthame officinale, C. des teinturiers, Safran bâtard, S. d'Allemagne

E. Saf - flower, Bastard saffron, False saffron

هو التويجات الزهرية لنبات من الفصيلة المركبة ، عشبي معمر بجذوره ، التي تسمى الكركم ، وبذوره تسمى القرطم (= قرطم) ، جيد للبهق والكلف ، ينفع في الأورام الحارة، يفسد المعدة .

٢٤١ – عَصيدة

دقيق يلت بالسمن ويطبخ ج عصائد .

٢٤٣ – عَفْـــــو

العفو : خيار كل شيء وأجوده .

٢٤٤ – عقْصَـــة

F. Pointe de la feuille

E. Point of the leaf

هي طرف نصل الورقة المدبب .

٢٤٥ – عقيــــد

العقيد من السوائل : الغليظ ، يقال ، عقد العسل والرّبّ ونحوهما : غلظ . وعقيد العنب : ما انعقد من عصيره .

٢٤٦ — عقيقيــة

ربما كان هذا اللون من الطعام مما يقدم سابع أيام الولادة ، ولذا سمي بهذا الاسم ، فقد ورد في موسوعة حلب المقارنة للأسدي أن «الطعام الذي يقدم سابع أيام الولادة سموه السُبوع ، أو العقيقة ، والعقيقة دعوة على لحم الكبش الذي يعق عن الصبي » .

٢٤٨ — عُنّـــاب

S. Zizyphus sativa, Z. vulgaris, Rhamnus zizyphus

F. Jujubier, Gingeolier

E. Jujube tree, Zizyphus, Indian jujube

جنس شجر شائك مثمر جداً من فصيلة النبقيات، يبلغ ارتفاعه ستة أمتار ، أوراقه صغيرة بيضية لامعة ، وأزهاره صغيرة القد صفراء اللون ، حبه يشبه حب الزيتون شكلاً وقداً ، مأكولة ، وأجوده الأحمر الحلو ، لبه إلى البياض الأصفر ، وهو كثير المنافع الصحية ويفيد الصدر ، يزرع في الشرق الأوسط وخارجه .

٢٤٩ — عِنَـب

S. Vitis vinefera

F. Raisin

. Grapes

نبات من الفصيلة الكرمية ، وهو ثمر الكرم ، أبيض أو أرجواني أو أسود اللون عند النضج ، وكروم العنب من زراعات حوض البحر المتوسط ، ويقال إن أصله من آسية ونقله الفينيقيون إلى سواحل البحر المتوسط ، يصنع منه الخمر والعَرَق وبعض المربيات ، يؤكل أيضاً مجففاً .

٢٥٠ — عَنْبَـــر

S. Ambergris

F. Ambre

E. Amber

مادة راتنجية محجرة صلبة لاطعم لها ولا ريح إلا إذا أحرقت ، تقع على عدة أشكال

وألوان ، والخلاصة الفعالة فيها سميت : عنبرين ، وهي مماثلة في تركيبها الكيميائي لمادة الكولستّرين . أفضل العنبر وأجوده ما جمع قوة رائحة وذكاء بغير حدة ، وألوانه مختلفة منها الأبيض وهو الأشهب ، ومنها الأزرق والرمادي وهو الأبرش ، والصفائح ، وهو الأصفر والأحمر وهما أدنى العنبر قدراً ، ومن العنبر صنف يسمى : المَنْد ، ويستعمل في صناعة العطور ودهانات الزينة والتطرية .

٢٥١ — عُـــود

S. Excoecaria agallocha

F. Agalloche, Arbre avenglant, Bois d' loès, Bois de calambac

E. Agallochum, Indian alse tree, Calambac tıee

ضرب من الطيب يتبخر به ، يقال له : عود وعود هندي وعود السندّ وعود الطّيب ، وألوة وألنجوج ، وأغالوجي أو أغلوخن وأغلاجون ، ويسمى أيضاً عود الرطب وعود النضّ ، وهَوْهَد وعود قاقلة ، وقد يسمى عود البخور ، وهو شجر من فصيلة السوسبيات ، له عود راتنجي إذا أحرق سطعت له رائحة جميلة . تكثر أشجاره في الهند الشرقية وسرنديب ، وتنبت عند مصب الأنهر وفي الأخوار التي تغمرها المياه الحلوة والبحرية ، خشبها راتنجي المادة،مرغوب فيه ، اشتعال خشبها وعيدانها عطري ، فواح الرائحة الذكية الأخاذة ، أنواعه كثيرة تختلف في الجودة والطيب بحسب منابته ، نذكر منها المندلي وهو أرفعها وأفضلها وأجودها وأبقاها على النار وأعبقها بالثياب ، ومنها القامروني والسمندوري ، والقماري وغيرها ، ويستعمل مضغاً لطيب رائحته ، وشربا لصرف الغازات ، وبخوراً لتعطير الجو، وكانت تصنع منه قديماً مركّبات طبية لعلاج الملوك تسمى (الغوالي) ، وتصنع منه أدوات ثمينة كالأحقاق الصغيرة والمسابح .

٢٥٢ — عُود سن أسود

ورد في ص ٨ سطر ١٢ « عـــود سن أسود » وفي ص ٢١ سطـــر ٩ « عـــود سن هندي » وقال صاحب نهايــة الأرب في وصفه للعود القماري(١) : « وأجــوده الأسود والأزرق الكثير الماء الرزين الصلب ، الذي لابياض فيه » . ثم قال : « وقـــال أحمد أبي يعقوب : وله سن نضيج جيد كثير الماء » ، فلعل المؤلف أراد أن يكون العود من هذا النوع .

(١) ج ١٢ ص ٢٨ .

٢٥٣ ـ عُــود قماري

أجود العود القماري الذي يأتي من قمار ، الرزين ، الأسود اللون ، الذكي الرائحة ، الذائب إذا ألقي على النار ، الراسب في الماء ، ويدخل في أصناف كثيرة من الطيب ، وهو من أحسن الطيب رائحة عند التبخر . جاء في التذكرة[١] : « دار شيشعار : فارسي يسمى القندول وعود البرق لأنه إذا وقع عليه البرق أو قوس قزح صار أذكى رائحة من العود الهندي ، ويسمى عندنا العود القماري ، والنساء تجعله بين الثياب لطيب رائحته ، ويصبغ نارنجياً ، وهو صلب أحمر طيب الرائحة فوق ذراعين شائك جبلي له زهر أصفر ذكي لايختص وجوده بزمن ولاتسقط قوته » (= عود) .

(١) لداود الأنطاكي ، (دار شيشعار) .

(غ)

٢٥٤ - غاليــة

وهي مركبة من الأشياء العطرة ، أجودها الحديث الذكي الرائحة . أول من سماها بذلك سليمان بن عبدالملك ، وسمى هذا النوع بذلك لأنه أخلاط تغلى على النار بعضها مع بعض . قال عبدالقادر البغدادي : « الذي سماه بذلك معاوية وذلك أن عبدالله بن جعفر دخل عليه ورائحة الطيب تفوح منه ، فقال : ماطيبك ياعبدالله ؟ فقال : مساك وعنبر جمع بينهما دهن بان ، فقال معاوية : غالية » . أي ذات ثمن غال . وفي المادة الطبية جـ ٣ ص ٣٤٥ أنه يقال إن أول من ابتدع الغوالي جالينوس لفيلموس الملكة وقد سألته عما يصلح أبدان النساء وأرحامهن من نحو البرودة ، ثم توسع فيها فصنعت لبعض الأمراض كالفالج واللقوة وعرق النساء والخدر عند كراهة تعاطي الأدوية من الباطن[1] .

وقال ابن الكتبي في كتابه « مالايسع الطبيب جهله » : « سماها معاوية لغلائها فهي من أنفس الطيب » .

٢٥٥ - غثَيَــان

مصدر غثي ، وغثيث النفس : اضطربت حتى كادت تتقيأ ، جاشت وتهيأت للقيء .

٢٥٦ - غرْبــــال

أداة تشبه الدُّفّ ، ذات ثقوب ينقى بها الحب من الشوائب .

(١) عن نهاية الأرب جـ ١٢ ص ١٩ - بتصرف -

(ف)

٢٥٧ — فاختــة

S. Zenaidinae orientalis

F. Mélopélie oriental

نوع من الحمام البرّي المطوّق جميل الشكل حسن الهندام والصوت ، كنيته ست الروم وياكريم ، موطنه الهند والعراق وسورية والأناضول ، طوله ٣٣ سم ، ثوبه متراكب الألوان فيه الأصهب والحنطي والرمادي والبنفسجي والأخضر والأحمر والأسود ، قوته الحبوب على اختلافها ، إناثه تبيض مرتين أو ثلاث مرات في السنة، إذا مشى توسّع في مشيه ، وباعد بين جناحيه وإبطيه وتمايل ، ج فواخت .

٢٥٨ — فانيــد

هو عسل السكر قبل أن يتجمد وينعقد ، ومنه السجزي نسبة إلى سجستان .

٢٥٩ — فَرْفَحين (آرامية) = بقلــة

٢٦٠ — فريــك

المفروك من الحب ، أو هو البر أو الذرة لأول نضجه حين يصلح للأكل .

٢٦١ — فُسْتُق

S. Pistacia vera

F. Pistachier, P. du Levant

E. istachio tree

كلمة « فستق » معرّبة عن بِسْتَهْ بالفارسية ، شجرة زراعية مثمرة معمرة تعيش من قرنين إلى ثلاثة قرون ، وحرجية من الفَصيلة البطمية ذات الفلقتين ، لثمرها لب مائل إلى الخضرة ، لذيذة الطعم يتنقل به ، منبتها حوض البحر المتوسط ، أشهرها الفستق الحلبي

بمختلف أصرامه كالعاشوري والمراوحي وغيرهما . . . تعلو من ٤ــ٨ أمتار وريقاتها بيضية الشكل ، ثمارها زيتونية ذات قيمة غذائية عالية لاحتوائها على مادة زيتية وعلى الفيتامينات التي تنحل بالدسم ، وأملاح معدنية وبروتينية ومواد كربوهيدراتية ، والفستق يثمر صيفاً فيؤكل نيئاً كنوع من المسليات المقوية ، ويملح ويحمص ويحفظ للشتاء بعد إزالة القشرة الخارجية اللينة ، وتصنع أكثر الحلويات الجيدة بلب الثمرة ، ودهنه يقع في الغوالي ، ويعتصر منه زيت ثابت كثير التغذية غير أنه سريع الفساد .

٢٦٢ ـ فُقّـــاع

نوع من النبيذ يعمل من الشعير ـ يخمّر حتّى تعلوه فقاعاته ، وقد يعمل من الفلفل والقرنفل والسنبل والسذاب والكرفس والعسل والسكر ، وقد يعمل من خبز الحوّاري والنعنع وماء الرمان ، وأجوده ما كان فيه الأفاويه ، وهو شراب غير مسكر .

٢٦٣ ـ فُلْفُـــل ، فِلْفِل

S. Piper

F. Poivrier

E. Pepper

جنس نباتات مختلفة الأحجام من فصيلة الفلفليات ، مهدها الأصلي الهند ، وتزرع على الأخص في آسيا الجنوبية ومانيزيا ، وفي المناطق الحارة لأنها تحتاج للحرارة والرطوبة ، أنواعها نحو /٦٠٠/ معظمها شجيرات وجنبات برية مسلقة ، وبعضها زراعي وتزييني ، ثمارها كروية الشكل صغيرة القد يكثر فيها اللون الكستني ثم الجؤوي[1]، تحتوي على زيت طيار ، تستعمل مسحوقاً في تطييب الطعام .

٢٦٤ ـ فِهْـــرْ

E. Stone roller

حجر رقيق تسحق به الأدوية ، أو هو قدر ما يُدقّ به الجوز أو نحوه ، أو قدر ما يملأ الكف ، ج أفهار وفهور .

---

(١) أي الاحمر يضرب إلى السواد .

(ق)

٢٦٥ – قارضــا

من قرض الشيء : قطعه بالمقراضين ، ويقال قرض الفأر الثوب : أكله ، والعامة والعامة تقول : قرض الماء إذا نقص ، فلعل المؤلف أراد ذلك .

٢٦٦ – قاقُلّة ، هَال ، هِيل ، هيل بُوا ، شَوْشَمَة ، شَوْشَمِير

S. Amomuna, A. Maximum

F. Amome

جنس نباتات طبية عطرية برية وزراعية من فصيلة الزنجبيليات ، أنواعها عديدة ، جميعها من نباتات المناطق الحارة سوقها منتصبة ، أزهارها سنبلية أو عثكولية ، بذورها تدعى حب الهال ، وفي مصر الحبّهان ، يستخرج منها أدهان عطرية طيارة كانت فيما مضى من أشهر الطيوب المستعملة في التحنيط ، وهو ، مثل النباتات التي تحتوي على زيوت طيارة ، يمتص في الرئتين ويتبخر من الفم فيكسبه رائحة عطرية ، وحبوب القاقلة مقوية وتستعمل كتابل ، وتضاف إلى القهوة في بعض البلدان . كما يستعمل في الأمراق والمشهيات .

تعليــق : وردت هذه الكلمة في مواضع مختلفة من الكتاب «قاقلى» ، وهو خطأ من النساخ أو من الأصل الذي نقلت عنه هـــذه النسخ ، صوابه ما أثبتنا ، إذ القاقلـــة هي المستعملة في أنواع الطيب والمياه المستقطرة ؛ أما القاقلى بتخفيف اللام والقصر فليست مما يستعمل في الطيب ، وإنما هي نبات كنبات الأشنان فيه خضرة وملوحة ومرارة يسيرة ، وقد ترعاه الإبل ، وقديسمى هذا النبات (القطف البحري) و (البقلة المالحة) و (الرغل) .

٢٦٧ – قانصة – قوانص

F. Gésier

E. Gizzard

٢٦٨ – قَبّار ، كَبَر شائك ، كَبّار شائك ، أصَف ، لَصَف

S. Capparis spinosa

. Câprier commun , C. épineux

F. Caper tree, Common caper - bush

نوع من الكبر من فصيلة الكبريات ، وهو جنبة فرعاء شائكة تطول من ١٠٠ سم – ٢٠٠ سم ، منبتها إقليم البحر المتوسط ، فروعها دقيقة منبسطة ، أزهارها وردية اللون كبيرة الحجم ، ثمارها كالخيار شكلاً وقالباً لكنها لاتطول أكثر من ٥ سم ، أزهارها تستعمل في المخللات ، جذورها طبية ، يقال إنها نافطة مطمثة ومدرة للبول .

٢٦٩ – قِثّاء ، قتّي ، مِقْتَى ، فَقّوس ، قُشْعُر

S. Cucumis sativus flexuonus

F. Cocombre serpent, C. flexueux , Melon serpent

E. Snake cucumber, Curving cucumber

نبات عشبي حولي زراعي من فصيلة القرعيات ، ثماره أسطوانية مستطيلة ، خملية البشرة في أول عهدها ، طولها يراوح بين ٣٠–١٠٠ سم وقطرها من ٣–٨ سم ، طعمها بين الخيار والكوسا ، وتكثر زراعتها في البلاد الحارة .

٢٧٠ – قـدّات

قدّ الشيء : قطعه طولاً .

٢٧١ – قـدّاح

F. Fleurs de bigaradier

E. Flowers of a seville - orange tree

القداح : هو زهر النارنج أو النفّاش ، ومنهم من قال : نور النبات قبل أن يتفتح وأطراف النبات الغض .

٢٧٢ – قِدْر بِـرام

استعمل المؤلف لفظ البرام ، بمعنى الجنس أي الفخار ، وهو استعمال عامي معروف

في بلدان عديدة ، إذ البرام في كتب اللغة جمع برمة بضم الباء ، لا اسم جنس . قال الجواليقي في كتاب ما تضعه العامة في غير موضعه : من ذلك قدر برام ، يعنون بالبرام الحجارة ، وذلك غلط ، وإنما البرام جمع برمة . ثم قال والصواب أن تقول : برام الحجارة ؛ أو تقول : برام فيعلم أنها من حجارة[1] .

٢٧٣ – قَـــراح

القَراح من كل شيء : الخالص ، يقال : ماء قَراح أي خالص .

٢٧٤ – قَراصيا ، جَراصيّا ، قَراسيا ، أراصيا

S. Prune, Prunus cerasifera, Cerasus gristta

F. Prunier cerise, Griottier

E. Flowering cherry

نوع من الخوخ من الفصيلة الوردية ، كانت تزرع بكثرة في لبنان وحلب ، وهي ذات شهرة واسعة جداً فيها . أشجارها تعلو من ٣–٤ أمتار تحمل ثمراً كالعناب بحجم الزيتونة الكبيرة ، كثير المائية ، وهي كروية زرقاء اللون وهي فجة ، فإذا تم نضجها اسودت ، طعمها فيه مزازة بين حموضة وحلاوة ، تؤكل ثمارها نيئة ، وتدخل في بعض المآكل ، ويصنع منها مربى ، كما تستعمل مجففة . تنقع وتشرب مثل نقيع التمر هندي . أما صمغها فهو كالصمغ العربي وصمغ الفستق والبطم يفيد في أمراض الصدر . ومن الغناء الشعبي الحلبي :

القراصيـــا منـــين منـــين ياللي سقوها بلمـــع العـــين
القلب ما يهـــوى اتنـــين بـــلو واحـــدة حلبيـــة
يا سيدي طعماني القراصيـــا
طعميتـــه طعمـــاني القراصيا . . . الخ

٢٧٥ – قِرْصَـــة

قرصة : ج قُرَص : قطعة من الخبز مبسوطة مستديرة .

---

(١) نهاية الأرب ح ١٢/٨١ هـ نقلا عن المعرب والدخيل للمدني المحفوظة منه نسخة مخطوطة بدار الكتب المصرية تحت رقم ٦٤ لغة – بتصرف – .

٢٧٦ – قُرْط = كرّاث

S. Allium schaenoprasum

F. Ciboulette, Cive

٢٧٧ – قُرْطُم ، قرطم الصبّاغين ، تِرْباض ، عُصْفُر

S. Carthamus tinctorius

F. Carthame, Safran bâtard

E. Safflower - false saffrou, Saffron thistle

نبات زراعي عشبي ، صبغي ، حولي ، معمر بجذوره التي تسمى الكركم ، تسمى بذوره القرطم من فصيلة المركبات الأنبوبية الزهر ، تعلو ساقه من ٢٠–٦٠ سم ، أوراقه بيضية ، له رؤيسات ضخمة ، وتويجات ذات لون أصفر ضارب إلى البرتقالي ذهبية المواج تسمى العصفر ، يزرع في الصين والهند وجاوا للتزيين ولاستخراج القرطين ، مادته الفعالة الصباغية الصفراء اللون ، ويعتصر منه زيت حلو بقدر ربع وزنه ، يدخل في صناعة الصابون السائل ، كما تستعمل البذور كاملة غذاء للطيور .

٢٧٨ – قَرْع = يقطين

٢٧٩ – قُرْعَـــة

F. Gourde, Courge vi'e ervant de bouteille

الجراب الواسع يلقى فيه الطعام ، وقيل الجراب الصغير وجمعها قُرَع .

٢٨٠ – قِرْفَـــة

F. Cannelle, cannellier

E. Cinnamon - tree

جنس شجر وشجيرات برية وزراعية من الفصيلة النارية ، أنواعها عديدة منبتها البلاد الآسيوية ، أوراقها بيضوية الشكل ، أزهارها صغيرة القد ، جميعها من الأفاوية . أزهارها وثمارها وأوراقها ولحاء سوقها وفروعها وجذورها عطرية المادة لاذعة الطعم ، يستخرج منها طيوب وأدهان طيارة ، أشهرها القرفة السيلانية والصينية ، وهي تفيد المعدة والكبد ، تنبه الأعصاب وتنشطها وتنهض بها ، ومن منافعها أنها مضادة للتشنج قابضة قليلاً

في الإسهال ، مطهرة ومنبهة في الحمى التيفية ، وكثيراً ما تستعمل في تحضير بعض المأكولات لإعطائها نكهة طيبة ، ويصنع منها شراب .

٢٨١ – قُرْمَة

قرمة الشجرة وقرميتها عند العامة : ما بقي من أسفل جذعها إذا قطعت ، كذلك قرمة الضرس وقرميته ، وقرمية الملفوف والخس والكرنب والبنفسج، ومنهم من يطلقها على العقدة في أصل الشجرة تحت ترابها ، أو هي جذع الشجرة .

٢٨٢ – قرمية = قرمة

٢٨٣ – قَرَنْفُل ، قَرَنْفول

S. Eugenia aromatica, F. Caryophyllata, Caryophyllus aromaticus

F. Giroflier, Géroflier

E. Clove tree

جنبة من الفصيلة الآسية ، مهدها البلاد الحارة ، أزهارها صغيرة القد ، ثمارها نووية ، بزورها قليلة صغيرة مستديرة الشكل رقيقة الجرم سمراء اللون ، تزرع لسائر أجزائها ، ولأزهارها العطرية الشائعة الاستعمال المعروفة باسم « كبش القرنفل ، أوالقرنفول » (= كباش قرنفل) ، وأهل الهند يسمون أماكن القرنفل « ريح الجنة » لذكاء رائحته ، والقرنفل كله جنس واحد ، أفضله وأجوده الزهر القوي اليابس ، الجاف ، الذكي ، الحرّيف الطعم ، الحلو الرائحة ، وقد يصعد منه ماء يفوق في الطيب ماء الورد ، ويدخل في كثير من مكلّسات الطيب والذرائر ، وفي كثير من المعاجين والأدوية . والقرنفل الذي يباع في الأسواق زهره يقطف قبل أن يتفتح ثم يجفف في الظل ، ويعد من التوابل المشهورة ، وهو يجلو البلغم ويقوي الصدر والمعدة والكلى ، ويمنع الفواق والغثيان .

٢٨٤ – قُسْط ، قُسْت ، قُسْتُس ، كُسْت ، كُسْط ، كُسْد ، كُشْط

S. Costus

F. Costus

E. Costus, Kust - root

جنس نباتات جذمورية عسقولية برية وزراعية من فصيلة الزنجبيليات ، أنواعه

المعروفة /١٥/ ، منبتها المناطق الحارة ، منه الهندي والعربي والرومي والشامي ، والشامي هو الراسن أو الراش ، ويسمى أيضاً حزنبل أو الجناح الرومي أو الزنجبيل الشامي ، أو غبيرة ، وهو أيضاً رعراع ، ومن أسمائه حشيش انجبار ، شوكة منتنة ، عرق جناح ؛ ومنه البحري الذي يسمى الجلود ، وأجوده الأبيض الرقيق القشر الذي هو كأمثال الأصابع وأكبر ، والمشقق اليابس ، ويشبه أصله أصل الكرفس الجبلي ، وكذلك ورقه يشبه ورق الكرفس الجبلي أيضاً ؛ وهو يحذو اللسان مع طيب رائحة وهو القسط المر الهندي ، ويسمى باللغة الهندية بَطْشُك ومنها أخذ اسمه الانكليزي Putchuk ويسمى أيضاً بالإنكليزية Black costus أي القسط الأسود ، ويسمى كذلك بالفرنسية ، ومنه نوع أسود خفيف أيضاً وهو الصيني ، ومنه أحمر رزين ، ومن القسط الحلو صنف آخر غليظ الرائحة يسمى القرنفل ، ويدخل في الدخن . وهو من العقاقير النفيسة ، جذاميرها طبية ، كانت ولاتزال تستعمل في التّرياق ، والقسط العربي من التوابل القديمة .

٢٨٥ – قَصَب (قصبة فارسي) ، بُوْص

S. Arundo phragmites

F. Roseau, R. commun , R. è balois

E. Common reed, Ditch reed

القصب اسم لكل نبت له كعوب وأنابيب ، وكان فارغ الوسط ، وهو نبات مائي من فصيلة النجيليات ، يبلغ أحد أنواعه – القصب الكبير – حوالي أربعة أمتار ، يكثر حول المتوسط ، منه نوع ؛ قصب المكانس ، منتشر على ضفاف المستنقعات أو الغدران ومنه نوع صلب غليظ القد تعمل منه المزامير ، وتسقف به البيوت ؛ وهو الفارسي ، ومنه ما تتخذ منه الأقلام ، وهو الرفيع الصلب ، وأجوده البالغ المعروف بالواسطي ، ومنه الهش وهو المعروف بالبوص تنسج منه البواري (جمع بارية : الحصير المنسوج من القصب ، وهو لفظ معرب ، ويقال فيه الباريّ والبوريّ والبوريّة) . يستعمل أيضاً للحواجز وفي صناعة السلال .

٢٨٦ – قَصَب ذَريرة ، عُود الوَجّ ، عِرْق أكُور ، وَجّ ، إيكر

S. Acorus calamus, A. aromaticus

F. Acore, A. Vrai, Calamus, Roseau odorant

E. Sweet - flag, Sweet sedge, Myrtle sedge

نبات عشبي جذموري معمر من فصيلة القلقاسيات ، جذاميره مداده ، ذكية الرائحة تستعمل في الطب وتدخل في تحضير بعض الطيوب . وهو من نباتات العطور المقدسة التي ورد ذكرها في التوراة ، يستعمل في معالجة الرمد والنزلات الصدرية ، ويقال إن جذوره مقوية للأعصاب .

٢٨٧ – قَصْعَة ، صَحْفَة

وعاء يؤكل فيه ويثرد ، وكان يتخذ من الخشب غالباً .

٢٨٨ – قِطّ الزّباد ، سِنّور الزّباد

-S. Viverra

F. Civette

E. Civet cat

حيوان من أكلة اللحوم من فصيلة الزباديات ، يأكل الطيور الصغيرة والحشرات والضفادع ، وهو في صورة القط العادي غير استطالة في جذعه ، وقصر في ساقه ، وهو أضخم بدناً ، ويوجد في المناطق الحارة كالصين والهند وأواسط أفريقية وجاوة وسيلان وسومطرة ، وأجوده القط الأفريقي يبلغ ثلاث أقدام طولاً ، مخطط الجسد خطوطاً مستعرضة ، وبعد صيده يوضع في قفص ضيق ويستثار ويؤذى ، فينضح الزباد من غدد شرجية فيه ، كوسيلة للدفاع عن نفسه ويوجد في الذكر والأنثى ، فكل منهما له غدتان تشكل كيسين عند الشرج ، والزباد سائل كثيف القوام ذو لون أصفر يجمع من الحيوان بالملاعق ، ويتساقط منه ، وبعد زمن يسير يتجمد إلى قوام الجبن ويصير لونه داكناً لأنه يتأكسد بالهواء الجوي . وهو مثل العنبر في أن كلاً منهما يكون كريه الرائحة وهو (خام) ثم يذاب في الكحول أو غيره فتطيب رائحته ، وهو من الروائح المعروفة منذ القدم ، واستعمل في عمل الصابون المعطر ومساحيق ومعجونات الزينة ، ويستعمل الآن في صنع الروائح العطرية ، وهو يذوب قليلاً في الكحول وجزئياً في الكلوروفورم ويذوب بسهولة في الأثير ، وهو في صناعة العطور يستعمل للتثبيت ، وقد يستعمل بمفرده .

٢٨٩ – قَطايف ، قَطائف

نوع من الحلواء شبهت بخمل القطائف التي تفترش ، (وهي فراش ذو أهداب

كأهداب الطنافس) .

٢٩٠ – قَطْرَميز

قلة كبيرة من الزجاج .

٢٩١ – قَعْب

قدح ضخم غليظ ج أقعُب وقِعاب وقِعَبَة .

٢٩٢ – قُلْقَاس

S. Arum esculenta, A. colocasia, Colocasia antiquorum, C. esculenta

F. Colocasie, Arum colocasie, colocase, Arum d'Egypte, Taro, Mon, Songe, Madère

E. Colocasia, C. eatable arum, Egyptian arum, E. colocasia Taro

القلقاس (يونانية) ويسمى آذان الفيل لعظم أوراقه الخضراء ، نبات زراعي عسقولي جميل معمر من الفصيلة القلقاسية ، منبته الأصلي الهند ، ويزرع في الشرق الأوسط منذ أبعد العصور ، ساقه أرضية ، محصوله وافر الإنتاج ، لباب عساقيله نشوي ، شبيه بلب البطاطا لكن طعمه أقل لذة ، ويؤكل بعد طبخه أو نقعه بالماء لزوال ما فيه من مواد قارصة كاوية .

٢٩٣ – قِلي ، قِلي = أشنان

٢٩٤ – قَمالم = قمقم

٢٩٥ – قمح = بر

٢٩٦ – قَمَر الدّين

حلوى تتخذ من المشمش المجفف يجعل على شكل رقاق .

٢٩٧ – قُمقُم

إناء صغير من نحاس أوفضة أوخزف صيني يجعل فيه ماء الورد ونحوه ، يرش منه على

الصيغ وغيره (فارسية) ج قماقم . ويطلق أيضاً على الوعاء من نحاس يسخن فيه الماء ، كما يطلق على إناء العطار .

٣٠٤ – قَنْبَريس ، قَنْبَريش

اللبن يصفى من المصل ويخثر ، فإذا حمض كان إداماً طيباً .

٣٠٥ – قُنَّبيط ، قَرْنَبيط

S. Brassica obracea botrytis

F. Chou - fleur

E. Cauliflower

بقلة زراعية حولية شائعة الاستعمال من الفصيلة الصليبية تقطف قبل إزهارها ، بيضاء ولحمية في جميع أجزائها ، تحتوي بخلاف الأملاح المعدنية على بعض الكبريت والفوسفور ، وهي لذلك مثل الكرنب تولد الغازات ، أي الانتفاخ ، وهي من الخضراوات الجيدة السهلة الهضم ، تطبخ وتؤكل .

٣٠٦ – قَوام

يطلق القوام في كتب الطب على صيرورة الشيء السائل ثخيناً .

٣٠٧ – قَوانِص

مفردها قانصة ، وهي للطير كالمعدة للإنسان ، وهي ثالث جيب في جهاز هضم الطير الذي يجتمع فيه كل ما تلتقطه الطيور من الحصى الصغار بعدما ينحدر من الحوصلة ، وتعرف باللاقطة والجرّية والحوصل والحوصلة والغرغرة والقونصة والمشغلة (= قانصة) .

٣٠٨ – قيراط

معيار في الوزن وفي القياس ، اختلفت مقاديره باختلاف الأزمنة ، فقيل نصف الدانق ، وقيل ربع سدس الدينار وقيل نصف عشر الدينار . وقد جعلوه دستوراً في الحساب ، فقسموا المتجزئات إلى أربعة وعشرين قيراطاً ، فهو إذاً حصة واحدة من أربعة وعشرين (= جدول الأوزان والمكاييل) .

(ك)

٣٠٩ – كابُــلي

نوع من الحبق أو المسك ، وقال في إحياء التذكرة[1] : « إن ثمر شجر الأملج يسمى إهليلج أو هليلج ، ومنه نوع يسمى الإهليلج الكابلي » (= أبلج) .

٣١٠ – كاربا ، كَهْرَباء ، كَهْرَمَان

مادة راتنجية شبه شفافة ، وهي في الأصل راتنج بعض الأشجار في العصور الجيولوجية القديمة ، قوية العزل للكهربائية ، وهي أولى المواد التي عرف تكهربها بالدلك،ومنها اشتقت كلمة الكهرباء ، ألوانها عديدة والأصفر هو الأغلب ، تصنع منها العقود والحلي والمسابح ونحو ذلك ، ويقطر منها زيت ثمين مستحب الرائحة العطرية .

٣١١ – كافُــور

S. Cimamomum comphora, Comphora officinarum, Fucalyptus globulus

F. Camphrier, C. de Chine, Laurier du Japon, Eucalyptus

E. Camphor tree, Common Camph r of China, Eucalytus, Blue gum tree

شجرة عطرية كبيرة القد من الفصيلة الغازية ، يبلغ ارتفاعها عادة من ٢٠–٥٠ م ، قطر جذعها يراوح من متر إلى مترين ، أغصانها كبيرة فارشة ، أوراقها مستطيلة ، ثمارها زيتونية بيضية الشكل سوداء اللون بنفسجية المواج ، وخشبها متين جداً ذو لون أبيض ضارب إلى الحمرة ، والمستعمل منها زيت طيار متجمد يقطر من أخشابها ، وهو مادة شفافة بلورية الشكل يميل لونها إلى البياض ، رائحتها عطرية وطعمها ، والكافور أصناف كثيرة منها الصيني والطبي والكافور الكبير ، وغيرها . زراعته الصناعية تكثر في اليابان والصين والهند .

---

(١) رمزي مفتاح .

٣١٢ – كافــور رباحي

قيل : سمي الكافور رباحياً لأن أول من وقع عليه ملك يقال له (رباح) فنسب إليه ، ويجوز أن يقرأ أيضاً «رياحيا» بالياء المثناة لتصاعده مع الريح .

٣١٣ – كامــــخ

إدام يؤتدم به ، وخصه بعضهم بالمخللات الّتي تستعمل لتشهّي الطعام ج كوامخ (فارسية) .

٣١٤ – كَبَابَة ، فُلْفُل كَبَابَة ، حَبّ العَرُوس

S. Piper Cubeba

F. Poivrier cubèbe, Poirre à queue, Cubèbe

E. Cubeb pepper

ثمرة شجرة جميلة الشكل والهندام من الفصيلة الفلفلية ، تنبت في جزائر الهند الشرقية ، وهذه الثمرة تشبه الفلفل إلا أن لها ذنباً ، وهي طيبة الريح ، حرّيفة الطعم ، تستعمل في الطب مطهراً للمجاري البولية .

٣١٥ – كَبّاد = أتــرج

٣١٦ – كِباش قَرَنْفُل

جمع ، مفرده كبش ، ويجمع أيضاً على كبوش ، وكبش القرنفل ثمرته وهي عامية.

٣١٧ – كَثيراء ، اسْطراغالُوس كثيراء ، حَلْوسيا ، قَتاد ، شَوك المِعِّيز

S. Astragalus tragacantha

F. A. dragant, Tragacanthe

E. Gum tragacanth plant, Goat's thorn

نوع نبات من الفصيلة البقلية ، وهي أشجار تسيل منها عصارة صمغية في خيوط رفيعة شفافة عديمة الرائحة ، وتلفظ شعبياً في حلب (كتّيرة) . وهي نوعان أبيض يختص بالأكل وأحمر للطلاء ، وأجودها الحلو الأملس النقي . وهذا النبات يكسر سموم الأدوية وينفع

من السعال وحرقة البول والمعي والكلى ، والأحمر يطلى بخل فيزيل الكلف والنمش . أجود أنواعها السوري والتركي والإيراني ، وتصدر على شكل رقائق تشبه الجيلاتين أو بشكل حبوب صغيرة ، فإذا ما أضيف إليها الماء تعاظم حجمها ، (وربما سميت كثيرة لهذا السبب) .

٣١٨ – كُرّاث ، كُرّاث المائدة

S. Allium porrum

F. Poireau, porreau

E. Leek

عشب معمر من فصيلة الزنبقيات شبيه بالثوم ، ذو بصلة أرضية ، تخرج منها أوراق مفلطحة ليست جوفاء ، وفي وسطها شمراخ يحمل أزهاراً كثيرة ، وله رائحة قوية . منه المصري وهو كراث المائدة ، ويقال له القرط ، والشامي ويقال له أبو شوشه ، يزرع في المناطق المعتدلة المناخ ، تؤكل سوقه مطبوخة (حساء أو سلطة) . وهو منفث ومفيد في الربو والسعال والنزلات الصدرية ، ويعمل حقناً شرجية مفيدة في الإمساك .

٣١٩ – كَرَاوْيا ، كَرَوْيا ، كَرَوْياء ، كمّون أرمَني

S. Carum carvi

F. Ca vi, Cumin d.s près, Kunmel

E. Common carway

تسمى بالفارسية قرنباد وقرنقار ، نبات من الأفاوية ، وهو عشبة حولية من الفصيلة الخيمية ، وتزرع كبقلة ، لها جذر وتدي ، وساق قائمة متفرعة ، ورقتها كثيرة التفصص ، وزهرها أبيض يخلف أكاليل داخلها بزر إلى الصفرة والحدة والمرارة ، جميع أجزاء النبات عطرية من الجذور إلى الأزهار والبزور ، وتستعمل استعمال الأنيسون ، فيتخذ منها شراب منبه ، وتدخل في تقطير الأجبان وسائر المآكل ،ويستخرج من بزورها زيت طيار فاخر الصنف ذكي العرف ، وهي من أصل مغربي ولذا تسمى أحياناً المغربية ، ومنها نوع بري يسمى قردمانا .

٣٢٠ – كَرَفْس

S. Apium graveolens

F. Ache, A. des marais, A. douce, Céleri

E. Celery, Marsh parsley, Smallage

نبت بقلي محول من الفصيلة الخيمية ، ينبت على شواطىء المتوسط وفي مناطق أخرى عديدة ، له جذر وتدي متزلي ، وساق جوفاء قائمة يكون في الموسم الأول من نموه حزمة من أوراق جذرية ذات أعناق طويلة غليظة تؤكل . زرع أولاً كنبات طبي ثم تحول إلى نبات غذائي (سريانية) .

٣٢١ – كُرُنْب ، كَرَنْب

S. Brassica caulorapa

F. Chou - rave, Colrave

E. Hungarian turnip, Kohl - rabi

ويسمى في الشام : الملفوف . بقلة زراعية من فصيلة الصليبيات ، معروفة منذ القدم ، وهو نبات ثني محول ، له ساق قصيرة غليظة ، وبرعم في الرأس ، تتجمع أوراقه وتلتف حول هذا الرأس حيث تبقى بيضاء ، ينبت في المناطق المعتدلة ، يؤكل نيئاً أو مطبوخاً (يونانية) .

٣٢٢ – كُزْبُرَة ، كُزْبَرَة ، كَزْبُرَة ، كُسْبَرَة ، كسفرة

S. Coriandrum, C. sativum

F. Coriandre

E. Coriander

نبات عشبي حولي بري وزراعي من فصيلة الخيميات هاضم مقو ، رائحته عطرة ، ويكتسب رائحته العطرة بعد جفافه ، وطعمه حرّيف ، أوراقه وردية اللون أو بيضاء تضاف إلى بعض الأطعمة . بزوره من الأفاوية ، تستعمل في الطعام والصيدلة ، أجودها الحديث الكبار الضارب الى صفرة ، ولافرق فيها بين شامي ومصري وتبقى قوتها إلى سنين ، تمنع العطش والقروح والحكة والجرب والرمد ، وتسرع الولادة وتزيل الدوسنطاريا والهيضة .

٣٢٣ – كشـك

هو الجشيش من أي الحبوب كان (أي المطحون طحناً خشناً) ، يشبع باللبن الحليب لعدة أيام ثم يجفف في الشمس على أسطحة المنازل ، ويستعمل في صنع الحساء والمعجنات

والعجة وغير ذلك ، وله نوعان كشك الخمير وكشك اللبن .

٣٢٤ – كشكاة = ص ٥٩٥ من الكتاب

٣٢٥ – كشوث = أكشوث

٣٢٦ – كليجـــا

F. Petit Pain petri avec du beurre[1]

خبزة صغيرة (رغيف صغير) معجون بالزبدة .

٣٢٧ – كَمْأة – كَمَاة – كَمْء

S. Tuber

F. Truffe

F. Truffle

الواحدة كمأة والمثنى كمأتان والجمع كمء وأكمؤ وكمآت ، جنس فطور درنية من الفصيلة الكمئية . تنبت وتتكاثر تحت الأرض ، تنتفخ حاملات أبواغها (أكياس بذورها) ، فتجنى ، غلافها جلدي النسيج ، أنواعها عديدة مختلفة الأشكال والأحجام والألوان ، يهيأ منها طعام لذيذ .

٣٢٨ – كمـــاج

مفردها كماجة (فارسية) ، نوع من الخبز أرغفته مستديرة سميكة عند خبزها تصبح ذات طبقتين وتسمى طُلْمَة ج طَلامي . وجاء في هامش متن اللغة[2] : « غير بعيد أن يكون الكماج ، نوع من الخبز عند العامة ، محرف من كنانج المختزلة من خشكنانج ، أي خبز طيب . أو هو محرف من السماج ، وهو شبه القرص الغليظ من خبز الأرز أو الشعير ، وألحقت الجيم في آخره للتعريب كما ألحقوها في داناج للعالم وفارسيتها دانا] . (= خشكنانج) .

٣٢٩ – كمُّون ، سَنُّوت ، سِنَّوْت

S. Cuminum – Cyminum

---

(١) ملحق المعاجم العربية لدوزي (كليجا) . (٢) للشيخ أحمد رضا ، مادة (غ ، ش ، ك ، ن) .

F. Cumin

E. Cumin

نبات زراعي عشبي سنوي ، من فصيلة الخيميات ، تركستاني الأصل ، وأصل اسمه باللغة العبرانية نقلاً عن الهيروغليفية ، وبالفارسية زيرة ، وهو إما أسود وهو الكرماني ويسمى باسليقون يعني الدواء الملوكي ، أو فارسي وهو الأصفر ، أو كمون القادة وهو الأبيض ، وكله إما بستاني أو بري ، وأجود الكل بري الكرماني . بزوره من الأفاوية ، تستعمل تابلاً وفي الصيدلة ، ويستخرج منها مشروبات صحية نافعة .

٣٣٠ – كُنْدُر ، لُبَان هِنْدي ، لُبَان ذَكَر ، بَسْتَج هندي ، كُنُك

S. Boswellia serrata, B. corterus

F. Boswellie des Indes, Oliban

E. Frankinceuse, Olibanum tree

نوع شجرة حرجية من فصيلة البطميات ، متوسطة القد . موطنها بعض مناطق الهند ، يستخرج منها بالحز عصارة راتنجية سريعة الجفاف فاخرة ، تدعى بخور اللبان ، وهو يجلو ظلمة البصر ، ويملأ القروح العميقة ويدملها ، يلزق الجراحات الطرية بدمها ، يقطع نزف الدم من أي موضع كان ..

٣٣١ – كِيزَان

جمع مفرده كوز : إناء كالإبريق بعروة ، لكنه أصغر منه ، يشرب به الماء ، ويجمع أيضاً على أكواز وكوزة .

٣٣٢ – كيلجة = جدول الأوزان والمكاييل

(ل)

٣٣٣ – لاذَن ، لادَن ، قَسْتُوس ، قَسْطوس ، قَيْسُوس ، إِثَابَة

C. Cistus, C. landaniferous

F. Ciste, C. landanifere

E. Cistus, Gum cistus, Landanum

جنس نباتات طبية برية وتزيينية من فصيلة اللاذنيات ، أنواعه المعروفة ٢٠/ أعطانها حوض البحر المتوسط . سوقها قصيرة متصبة فرعاء ، وهي ذكية العرف ، طيبة الرائحة ، أزهارها جميلة الشكل ، أوراقها دائمة . تفرز مادة صمغية تسيل منها نقطاً وهي المعروفة باللادن ، وأجوده اللين الطيب الرائحة الضارب إلى حمرة وخضرة المأخوذ من الشجر ، ويعرف بالعنبري ، وقد ترعى الخراف والماعز هذه الأشجار فيجمع اللادن بتمشيط أصوافها ولحاها وهو دون الأول . واللادن شائع الاستعمال العطري . يستعمل مضغاً بعد الأكل ليساعد على هضم المواد النشوية لأنه يزيد إفراز اللعاب ، ويستعمل كذلك في عمل بعض اللصقات الطبية .

٣٣٤ – لبان ذكر = كنـــدر

٣٣٥ – لَخْلَخــة

ضروب من الطيب ، المركب من جملة أخلاط ، تصنع على كيفيات شتى . ج لخالخ ، ويقال لَخلَخَه : إذا طيبه بها . وهي الاسم القديم للبَخة .

٣٣٦ – لِسَان الثّور المخزني ، أنْشُوزَة مخزنِيّة ، بُوغْلُصن مخزني ، فُوغْلُصُن ، دَبُّون

S. Anchusa officinalis

F. Buglosse officinale, Langue de boeuf

E. Bugloss, Common alkanet

من أسمائه العربية « حمحم » وفي القديم كان يسمى « أبو عرّق » وبالفارسية كاوزبان ، وهو عشبة ربيعية سنوية طبية معمرة من فصيلة الحمحميات (الأنشوزيات) ، ورقها يشبه لسان الثـور ، بعض أنواعها بري طبي ، وأخرى تزرع لزهرها ، منبتهـا جميع الأصقاع العالمية ، أشهرها النوع الطبي المعروف بالدبّون أو لسان الثور المخزني ؛ والنوع الصناعي الصباغي المعروف بالشنجار ، والأنواع التزيينية المعروفة بالأنشوزة ؛ وهذا النبات غليظ الورق خشن الملمس أقرب إلى السواد ، يفرش على الأرض . وساقه مزغب بين خضرة وصفرة ، وقضبانه خشنة كأرجل الجراد ، وأصول فروعه دقاق بيض ، وفي وجه الورق نقط بيض أيضاً كبقايا شوك أو زغب يرتفع من وسطه ساق نحو ذراع فيه زهر لازوردي يخلف بزراً مستديراً لعابياً ، وتبقى قوته سبع سنين ، والطبي منه ، خاصته تفريح القلب وتقويته جداً ، وله منافع طبية عديدة .

٣٣٧ ـ لِسان عُصْفُور ، بُوقيصا ، دَرْدار ، شجرة البَقّ ، ألـْم

S. Ulmus, U. C mpestris

F. Orme, Arbre de moucheron

E. Eime tree

جنس أشجار حرجية من فصيلة البوقيصيات ، أنواعها عديدة ، سماه ابن البيطار الفرغار ، ويسمى أيضاً غرغاج وخرخفتي ، وهو البوقيصا الحمراء أو الحقلية أو الدردار الحقلي ، والدردار هو اسمه الفارسي ومعناه شجر البعوض ، وثمرتها هي التي يقال لها لسان العصافير ، وتكون في عراجين متفرقة كالخرنوب ، في جوف كل خرنوبة لب كأنه لسان الطائر المسمى العصفور ، خارجه أحمر وداخله أبيض مائلاً قليلاً إلى الصفرة ؛ وطعمه حرّيف لذّاع مع شيء من المرارة ، أجوده الحديث الطيب الرائحة ، منافعه الطبية حميدة ومتعددة وخشبه صلب يستعمل في صناعة السفن .

٣٣٨ ـ لَعُـــوق

هو كل ما يلعق كالعسل والدواء ونحوهما ، وفي الطب : هو طريقة مبتدعة مستخرجة من المعاجين والأشربة ، فمن الأول وضع العقاقير بجرمها ، ومن الثاني الميوعة ، كذا قال داود الأنطاكي في التذكرة .

٣٣٩ – لُفَّاح ، يَبْرُوح ، مَنْدَراجُورا ، مَنْدَرَاك ، تُفّاح المجانين ، تُفّاح الجن

S. Mandragora

F. Mandragore

E. Mandragora, Mandrake, Devil's apple

ويدعى أيضاً السابيرك ، قيل ويسمى المقد ، جنس نباتات عشبية طبية معمرة برية وزراعية من فصيلة الباذنجانيات . أنواعها خمسة جميعها من نباتات حوض البحر الأبيض المتوسط ، سوقها جذور ليفية لحمية ، شكلها شكل جسم الإنسان ، أوراقها كبيرة ، أزهارها كثيرة العدد وألوانها مختلفة منها الأبيض والأزرق والأحمر والبنفسجي ، ثمارها باذنجانية مستديرة ، جذورها وثمارها وأوراقها تحوي مادة مخدرة كانت تستعمل قديماً في العمليات الجراحية ، وفي بعض جبر الكسور المؤلمة وعسر الولادة وآلام الأسنان .

٣٤٠ – لِفْت

S. Brassica rapa

F. R ve, Navet

E. Rape, Turnip

بقلة زراعية من الفصيلة الصليبية ، ضروبه البستانية كثيرة ، جذوره مستطيلة أو مستديرة مفلطحة ، يؤكل طرياً ومطبوخاً ومملوحاً ، ومنه ضروب علفية كبيرة الحجم تأكلها الأبقار والخنازير . بزوره زيتية طبية تحوي بعض الفوسفور والمواد الحريفة المهيجة ، يزرع ويستهلك بكثرة ، ويقال له أيضاً السلجم .

٣٤١ – لقمة القاضي

ورد في قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية [١] : « يسمون بعض أنواع العجين المقلي في الزيت لقمة القاضي ، وأصله (لقمة قادن) أي لقمة العجوز » ، ويقال له أيضاً الزماورد [٢] .

(١) لأحمد أمين ص ٣٢٩ .

(٢) انظر المعرب للجواليقي ص ١٧٣ (هامش) .

٣٤٢ – لُوبِيَاء ، لُوبِيَا

S. Dolichos unguiculatus

F. Dolique, D. asperge

E. Black eyed dolichos, Asparagus bean

نبات عشبي زراعي سنوي من الفصيلة القرنية الفراشية ، أصنافه كثيرة العدد ، مهده الأصلي أميركا ، أدخلت زراعته إلى العالم القديم في القرن السادس عشر ، يزرع لقرونه الخضراء لبقلية أو لبزوره الجافة وهو وافر المادة الغذائية .

٣٤٣ – لـوْز

S. Prunus amygdalus

F. Amandier

E. Almond tree

جنس أشجار مثمرة برية وزراعية من فصيلة الورديات ، أنواعه اثنان : لوز حلو ، ولوز مرّ ، فالحلو هو الزراعي ، وهو كثير الضروب ، والمر هو البري. جذور أشجاره تغور في التربة على أعماق بعيدة ، ساقها مستقيمة خشنة ، أغصانها منفرجة ، أزهارها بيضاء اللون ، وردية المواج ، ثمارها لوزية مستطيلة ، تغلف نواة ، لبها أبيض اللون جامد المكسر ، وافر المادة الزيتية . والحلو منه مأكول الثمار والحبوب ويقسم إلى فئتين : فئة الضروب ذات النواة الصلبة ، وفئة الضروب ذات النواة الطرية الممكن كسرها باليد ، وهي شائعة الاستعمال في صناعة السكاكر ، ويستخرج منها زيت اللوز . وأما المر فتستعمل ثماره في الصناعة فيستخرج منه زيت اللوز المشهور ، وهو طبي عادم الأذى خال من العناصر السامة ، أما الكسب الناجم عن عصره فهو سام مميت .

٣٤٤ – لَيْمُـــــون

S. Citrus medica limonum

F. Limonier, Citronnier

E. Lemon tree, Common lemon

جنس شجر من الفصيلة البرتقالية ، يشمل نباتياً أنواع البرتقال والأترج والنارنج والليمون الحلو والليمون الحامض ، وفي كل منها أصناف ، وتسمى الموالح في مصر والحوامض

أو الحمضيات في الشام . والمقصود في الطبخ عادة هو اللِيمون الحامض ، وأشجاره كأشجار البرتقال عادة شائك ، إلا أن أوراقه أصغر قليلاً وأفتح لوناً ، وثماره صفراء فاقعة عندما تكون ناضجة ، وذات بروز بالطرفين ، فالليمونة متطاولة قليلاً على حين أن البرتقالة مفلطحة قليلاً ، وهي تحتوي على عصير فيه أسيد الحامض ، يستعمل في تفكيه المأكولات ، يزرع في بلدان المتوسط .

وكلمة ليمون محرّفة عن الاسم الهيروغليفي ، وهو أقدم اسم عرف في العالم بطبيعة الحال ، وتعرف بالهيروغليفية مِمُون .

٣٤٥ — لينوفر = نيلوفر

(م)

٣٤٦ – ماوَرْد ، ماء ورد

محلول مائي يحضّر بالتقطير البخاري للورد ، ولهذا المحلول رائحة الورد . والورد المثني ويسمى الباهت هو الذي يستخرج منه ماء الورد الذي يدخل في تركيب بعض أنواع القطرة والأدوية .

٣٤٧ – ماورد نصيبيني

أجود مياه الورد النصيبيني ، العَطر ، العرق ، الذكي الرائحة المستخرج بإنبيق وقرع فوق بخار الماء .

٣٤٨ – مِثْقـــال

مثقال الشيء : ما وازنه في الثقل . ويطلق على كل سنج ، وعلى ما يوزن به الذهب والفضة . والمثقال درهم وثلاثة أسباع الدرهم ، وهو شرعي وصيرفي وواف (= جدول الأوزان والمكاييل) .

٣٤٩ – مثلث – سلك ، نـــد

المثلث من الشراب : الذي طبخ حتّى ذهب ثلثاه .

٣٥٠ – مَحْلَب

S. Prunus Mahaleb, Cerasus Mohaleb

F. Mahaleb, Cerisier mahaleb, C. St Lucie

E. Perfumed ch.rry, Ste Lucie cherry

أشجار من جنس الكرز ، لذا يسمى الكرز العطري والكرز البحري ، شجرته كبيرة القد تعلو نحو /١٠/ أمتار ، ثماره بيضاء بحجم القمح حريفة الطعم تقع في الطيب ، أما قشر

الثمار فيسمى الميعة اليابسة وتستعمل بخوراً ، أخشابه صلبة معرّقة طيبة الرائحة . ثماره مفرّحة مقوّية للحواس تمنع الخفقان والبهر وضيق النفس والبلغم وتنقي المعدة وتفيد أوجاع الكبد والكلى والطحال والحصى وعسر البول شرباً ، ويطلى به فيقلع الكلف والجرب ، مفتت لحصى الكلى والمثانة .

٣٥١ — مُـــدّ

ضرب من المكاييل القديمة ، يختلف من بلد إلى بلد ، قيل : إن أصله أن يمد الرجل يديه فيملأ كفيه طعاماً ، ويتجزأ إلى نصف مد ورُبعيّة وثُمنيّة . واختلف في تقديره فهو رطل وثلث عند أهل الحجاز والشافعي ، ورطلان عند أهل العراق وأبي حنيفة يجمع على : أمداد ، ومداد ، ومُدَد ، ومِدَد ، ومِدَدَة .

٣٥٢ — مُـــداف

من داف وأداف الدواء ونحوه : خلطه ، أذابه في الماء وضربه فيه ليختّر فهو مدوف ومدووف ودائف .

٣٥٣ — مدققـــة

« هي عبارة عن لحم مدقوق مطبوخ ناضج يعرّق بدهن مع بصل صغار وحمص منقوع مرضوض وصفار البيض ، وبعضهم بغير بيض ، والذي بالبيض أغذى[1] » .

٣٥٤ — مراكـــبي

« في صيدا يزعمون أنه رسا في شواطئهم في أواسط القرن ١٧ الميلادي مركب شراعي فيه حجاج من جزيرة مالطة ، فأهدوا الصيداويين شيئاً من البرتقال ، ولما استطابوه استبقوا بزره وزرعوه . قيل هذا عن الليمون لا البرتقال لأن الصيداويين والطرابلسيين لايزالون حتى اليوم يقولون عن الليمون «المراكبي» نسبة للمركب[2] المذكور » .

---

(١) أغذى : أي أكثر غذاء . عن ما لا يسع الطبيب جهله لابن الكتبي .

(٢) عن موسوعة حلب المقارنة لخير الدين الأسدي .

٣٥٥ – مَرْتَك ، مُرْدارْ سَنج ، مُرْداسَنْج

يعمل من سائر المعادن المطبرخة إلا الحديد بالإحراق ؛ أجوده الصافي البراق الرزين ؛ وقيل أجوده ما كان أحمر صقيلا يقال له الذهبي . ومردارسنج تعريب مردارسنك الفارسية ومعناه الحجر الميت .

٣٥٦ – مردقوش = مرزبخوش

٣٥٧ – مَرْزَنْجوش ، مُرْدُقُوش ، مَرْدَكُوش ، بَرْدَقُوش ، ريحان داود ، مَرْزَجُوش ، مَزْرَنْجُوش

S. Marjorana, M. hortensis

F. Majolaine

E. Sweet majoram, Anual majoram

ومعناه آذان الفار ، ومن أسمائه من : المعرّب وإحياء التذكرة والقاموس واللسان[1] : « عبقر وعنقر وعنقز وعنقزان وحبق الفتى (أو القنا أو العشا) وحبق الفيل وحبق القثاء » ، ومردقوش بالفارسية معناها مَيِّت الأذن أو اللين الأذن ومرزجوش معرب مَرْزَنكوش ؛ إذ مرزن : هي الفأر ، وكوش : الأذن .

نبات عشبي عطري بري وزراعي من فصيلة الشفويات ، أنواعه عديدة ، سكناه الطبيعية بلاد المشرق ، واستنبت في بساتين أوربا ، دقيق الورق بزهر مختلف الألوان يخلف بزراً كالريحان طيب الرائحة ، ويستخرج من أوراقه وأزداره عطر صناعي شائع الاستعمال ، له فوائد طبية متعددة .

٣٥٨ – مَرْسِين ، آس جُوّي ، حَبْلاس ، حمبْلاس ، هَدَس ، حُلْمُوش

S. Myrtus, M. Communis

F. Myrte, M. Commun

E. Myrtle, M. common

(١) المعرب للجواليقي ، وإحياء التذكرة لرمزي مفتاح ، والقاموس المحيط للفيروز آبادي ولسان العرب لابن منظور

نوع من الآس ينبت برياً في بعض المناطق اللبنانية السورية ، يزرع لثماره المأكولة برغم عفوصتها وكثرة بزرها ، أما ثمره فيدعى حب الآس وجنبلاس وفطس و شلمون وتكمام . ويقال له ريحان القبور .

٣٥٩ - مُرْمَاحُوز ، مَرْو ، حَبَق الشيوخ ، خَرَنْبَاش ، بَرْدَقُوش مُعَقّد ، زَغْبَـــر

S. Origanum maru, O. amaracus, Majorana maru

F. Amaraque, Majolaine vrais

E. Amaracus

بقلة معمرة عطرة برية وزراعية من فصيلة الشفويات تعلو من ٢٠-٥٠ سم ، أزهارها قليلة العدد وردية اللون ، وتعتبر من التوابل ، يستخرج منها بالتقطير زيت طيار كافوري الرائحة له استعماله الطبي .

٣٦٠ - مِرْوَد

F. Stylet

قطعة من حديد أو خشب تمر في وسط جسم وتستخدم لتدير هذا الجسم على نفسه ، أداة من المعدن أو العاج يكتحل بها ، محور البكرة والحديدة التي تدور في اللجام .

٣٦١ - مِسْك

F. Musk

E. Musk

مادة عطرية دهنية سمراء إلى سواد يفرزها «أيل المسك» ، وهو حيوان بري لبون مجتر من المسكيات وفصيلة الأيليات ، يشبه الظبي إلا أنه ربع الجثة يبلغ علوه نحو ٥٠ سم ، وكفله يعلو غاربه بنحو ٥ سم ، وهو أجم الرأس كبير الأذن قصير الصوف والذيل ، للذكر منه جراب بقدر الحفنة الصغيرة يقع في أسفل بطنه بالقرب من دبره يمتلىء مسكاً وله نيبان ظاهران ، موطنه شاسع الأطراف يمتد من الهند إلى سيبرية ومن الأفغان إلى الصين . ويكثر في التبت . والمسك التبتي أرفع أنواع المسك وأفضلها ، وقبل أجوده الصُغدي ثم الهندي ثم الصيني ثم القنباري ثم الظفرغزي ثم القصاري . والمسك الجرجيري يشاكل التبّي ويشبهه

وبعده المسك العصماري . وهو أضعف أنواع المسك وأدناها قيمة .

والمسك في طبعه حاد لطيف غواص ، أي نفاذ إلى جميع أعضاء البدن ، جيد لوجع الفؤاد ، مقو للقلب ، قاطع للدم إذا ضمد به الجرح ، ويدخل في أكحال العين ، وفي كثير من المعاجين الكبار » .

٣٦٢ — مشمش

S. Prunus Armenica. Armenica vulgaris

F. Abricotier

E. Apricot tree

مثلث الميمين ، شجر مثمر من فصيلة الورديات ، وهو من الأشجار المعمرة ، تختلف احجامها ما بين صغير وكبير . وأزهارها رقيقة بيضاء . ثمارها صيفية لذيذة باون برتقالي ، تؤكل نيئة ويصنع منها الرب أو تعجن وتسطح على شكل شرائح تسمى قمرالدين (= قمرالدين) ، أو تجفف وتحفظ بالسكر . وينقسم المشمش إلى قسمين : الأول نواته ملتصقة بلحم الثمرة والثاني نواته منفصلة ، كما ينقسم إلى نوعين : مر النواة وحلوها ويسمى الحموي أو اللوزي . يزرع بكثرة في الشرق الأوسط وفي المناطق المعتدلة من أوروبة وأميركا .

٣٦٣ — مَصَارِين

F. Côlon

E. Colon

هي الأمعاء الغليظة . والأمعاء من أعضاء جهاز الهضم تمتد من المعدة إلى الاست ، وتقسم إلى أمعاء دقيقة وهي القسم الأوسط من الأمعاء وأمعاء غليظة وهي المصران جمـع مصارين . وهي القسم الأخير من الأمعاء ، وتنتهي في الاست .

٣٦٤ — مَصْطَكا ، مُصْطَكاء ، مُصْطَكى ، بُطْم مستكي ، بُطْم شرقي ، ضرْو

S. Pistacia lentiscus

F. Lentisque, Pistachier Lentisque, Arbre au mastic

E. Lentisk , Mastik tree

شجر من فصيلة البطميات ينبت برياً في سواحل الشام وبعض الجبال المنخفضة ، شجرته صغيرة القد تعلو من مترين إلى ستة أمتار ، ثمارها بشكل وحجم الحمص الصغير ، يستخرج منها صمغ راتنجي مشهور هو العلك المعروف ، وطعمه يميل إلى المرارة .

٣٦٥ — مصـــوص

يطلق على المحشي من الطيور والدجاج ونحوها بالبقول والأفاوية بحسب الحاجة .

٣٦٦ — مطجـــن

اللحم الذي يقلى في السمن وغيره .

٣٦٧ — مَقْلى ، مِقْلى ، مِقلاة

ما يقلى عليه .

٣٦٨ — مَلْبَن ، جلد الفرس ، بَصْطِيق

نوع من الحلواء لين المضغة ، يصنع من النشاء والسكر وماء الورد . وجاء في موسوعة حلب المقارنة للأسدي : « البصطيق : من التركية : بَستيل أو بسديل ، وفي عامية المـــدن التركية الصغيرة القريبة من حلب باستيك ، أطلقها الأتراك على تجفف عصير الفواكه ، ومنها القمردين ، ومنها صفائح من ماء العنب المجفف تعمل كما يلي : يعصر العنب القيسي ثم يغلى ويمزج بالنشاء أو بقليل الطحين ثم يفرش هذا على خام أبيض ويصقل بمألج خشبي ، ويترك مدة ليجف فيقلب الخام ويندى قفاه بالماء ويقلع ويذر عليه النشاء ، ويطبق مطوياً ليباع للأكل . اشتهرت بصنعه كلّس وعنتاب ومرعش ، وذكره الغزي بهذا الاسم في «النهر» ص ١٢٢ ، ويسمى المَلْبن والشدْقّ . وإذا لف وحشي بالجوز أو اللوز مع السكر الناعم سموه (كعيب الغزالة) . وفي حماه يسمون البصطيق : « جلد الفرس » — بتصرف — .

٣٦٩ — ملح دَرّاني ، ذَرّ آني

F. Sd gemme

مشتق من الذُرأة (بالضم) وهي شدة البياض ، وهو ملح معدني يتكوّن من صفائح بلورية (كلورور الصوديوم) وهو أجود أنواع الملح . وتقول العوام «أندراني» وهو لحن

وغلط مشهور صوابه ما ذكرنا .

٣٧٠ – مُلُوخِيَّـــة

S. Corchorus olitorius

F. Mauve des juifs , corette potagère, Guimauve potagère, Mélochie

E. Jew's mallow, Nalta jute

واسمها بالإفرنجية : خبّازى اليهود ؛ وأصل اسمها هيروغليفي على غير ما يظن الناس من أن أصله «ملوكية» . وينطق بالهيروغليفية (ملُوخ) . وفي اليونانية ، وهي مأخوذة عن لغات مصر القديمة ، تسمى أيضاً ملوخيا ؛ وأصل هذا النبات من البنغال من قديم الأزمان ، ومنها انتشر في الصين واليابان ، وهي نبتة سنوية من فصيلة الزيزفونيات ، لها ثمار مستطيلة ، وأزهار صغيرة صفراء ، أوراقها تطبخ . وهي من الخضار المفضلة في الشرق الأوسط ، أجودها الخضراء العظيمة الورق التي قضبانها إلى الحمرة ، تزرع في البلدان الحارة من المتوسط ، ومنها نوع في الهند والصين يسمونه جُوْته يفتلون لحاءه ، وتصنع من أليافه أقمشة متينة .

٣٧١ – مَـــنّ

وتثنيته منان ، ويقال هو المنا أيضاً وتثنيته منوان ومنيان وجمعه أمنان ، معيار قديم كان يكال به أو يوزن ، قدره إذ ذاك رطلان بغداديان (= جدول الأوزان والمكاييل) .

٣٧٢ – مَـــوْز

S. Musa

F. Bananier

E. Banana tree

جنس نباتات عشبية ليفية من الفصيلة الموزية ، عريض الورق ، طويله ويكون ثمره في عناقيد منضداً بعضه فوق بعض ، أنواعه مختلفة ، منها ما كان مُزّاً يزرع في البلدان الحارة من أفريقيا حيث يستهلك مطبوخاً ، أو يصنع منه الدقيق ، ومنها ما كان حلواً يزرع في المناطق الحارة من المتوسط فيغدو سلعة مهمة في التجارة العالمية . ومنه أنواع للتزيين ، الواحدة موزة (هندية) .

٣٧٣ – مَيْعَة ، أَصْطُرَك ، لُبْنَى

S. Styrax officinale

F. Aliboufier, Storax

E. Officinal storax, Styrax tree

عطر طيب الرائحة ، وهي صنفان : سائلة ويابسة ، وكلاهما دسم ، مر ، أجوده ما كان لونه أشقر دسماً يميل إلى البياض ، ومن هذا الصنف ما هو أسود هش كالنخالة وهو رومي . وثمرته التي داخل النوى دسمة يعتصر منها دهن هو الميعة اليابسة وتسمى أصطرك أو صطرك تعريباً عن الاسم العلمي . ومن لحاء النبات يستخرج مادة راتنجية زيتية لها رائحة بلسمية هي الميعة السائلة ، ويقال لها اللبنى أو عسل اللبنى ولبنى عنبر ولبنى مسك ولبنى الرهبان ، وبالإفرنجية العنبر السائل . وتنمو أشجار الميعة في آسيا الصغرى ، وتستعمل بخوراً وفي صناعة العطـــور .

(ن)

٣٧٤ – نَارَنْج ، نَفّاش ، أبو صُفَير

S. Citrus amara . C. vulgaris

F. Bigaradier, Oranger amer

E. Sour orange, Bitter orange

فارسي معرب (نارنك) ، معناه أحمر اللون ، أو الرمان الأحمر ، نوع من الحمضيات والفصيلة النارنجية ، شجرته شائكة تعلو ٣–٧أمتار ؛ أزهاره فوّاحة العرف الذكي المستحب ، ثماره مستديرة الشكل ، برتقالية القد واللون ، غليظة القشور المرة الحامزة ، ويمكن بقاء ثمرته مدة العام ؛ عصارة فصوحها شديدة الحموضة والمرارة المستنكرة ، قشور ثماره تربب بالسكر بعد معالجتها بالماء والكلس . وهي صحية نافعة غنية ببعض الفيتامينات خافضة للحرارة ، مضادة للتشنج ، يستقطر من زهره المعروف بالقدّاح (عند أهل الشام) دهن يدعى النيرولى ، ويستقطر أيضاً من زهره وأوراقه ماء الزهر .

٣٧٥ – ناشِق

اسم فاعل من نشق الرائحة نشْقاً ونَشَقاً ، شمّها .

٣٧٦ – نافِجَة ، نافَجَة

F. Vessie du musc

E. Musk – bladder

جراب المسك في الحيوانات التي تفرز هذه المادة ، وهو معرّب نافه بالفارسية ، أي سرة غزال المسك ، ولذلك جزم بعضهم بفتح فائه . وزعم صاحب المصباح أنها عربية .

٣٧٧ – نُخالَــة

F. Son

E. Bran

ما بقي من الشيء بعد نخله أو هي قشور الحنطة والشعير وغير ذلك من الحبوب ، أجودها نخالة الحنطة وتحتوي على أهم ما في الحبوب وهو فيتامين (ب) والأملاح المعدنية ، ويعمل الآن بسكويت للأطفال والناقهين من النخالة . أو من القمح الذي لم يستبعد منه شيء بعد طحنه .

٣٧٨ - نَدّ ، نِـــدّ

عود يتبخر به (فارسية) مطرّى بالمسك والعنبر والبان ؛ وهو في البخور كالغوالي في الأذهان ؛ وأول من اخترعه النجاشعة للخلفاء . وفائدته البطء في النار . ووضعه في الشمع فتدوم رائحته بدوام الشمعة في المجالس ، وقد يوضع في مباخر محكمة الطبق بين الفرش والثياب .

ويصنع بنسب مختلفة فأجودها وأعطرها :

الند المثلث : وهو يركب من ثلاثة أجزاء ، جزء من العنبر الطيب . وجزء من العود الهندي الطيب ، وجزء من المسك الطيب .

والنوع الثاني وهو دون المثلث ، أن يجعل فيه العنبر الخام الطيب عشرة مثاقيل ، ومن الند العتيق الجيد عشرة مثاقيل ، ومن العود الجيد عشرون مثقالاً .

والند الثالث وهو أدناها ، أن يؤخذ لكل عشرة مثاقيل من العنبر الخام عشرة مثاقيل من الند العتيق وثلاثون مثقالاً من العود ، ومن المسك ما أحب .

٣٧٩ - نرجسيـــة

« في عرف العوام عندنا أنه المقلو بالجزر والحمص المفقس عليه البيض[1] » وفي متن اللغة[2] : « تدبير كتدبير المدققة ثم يجعل عليها البيض عيوناً ، وتزين بالفستق واللوز » .

٣٨٠ - نِسْرين ، جُلْنِسْرين ، وَرْد بَرّي ، وَرْد السياج

S. Rosa canina

F. Eglantier, Eglantine, Rose sauvage, R. des chiens

(١) مالايسع الطبيب جهله - مخطوط - جزء المركبات . (٢) للشيخ أحمد رضا مادة (نرجس) .

E. Canker flower, Dog – rose, Dog briar, Heprose

نوع من الورد البري من الفصيلة الوردية ، ساقه تعلو من متر الى ثلاثة أمتار ، أزهاره غبراء اللون وردية المواج عطرية قوية الرائحة وكلما بعد عن الماء كان أقوى رائحة ، قريبة القوة من الياسمين . ثماره نووية جزرية القد أرجوانية اللون ، ناشفة اللب ، غنية بالحامض الاسقربوطي الذي يستعمل ضد الحفر ، سماه بعض الناس ورداً صينياً. الواحدة : نسرينة .

٣٨١ – نَشــا

F. Amidon

E. Starch

مادة عضوية لامتبلورة ، بيضاء اللون ، عادمة الطعم والرائحة ، ناعمة الملمس ، تذوب في الماء الدافىء ، وتتكون من حبيبات ذرية يختلف شكلها وحجمها باختلاف مصدرها ، ويوجد في معظم أجزاء النبات وأخصها الأوراق الخضر ، ويكثر في الحبوب والعساقل كالحنطة والأرز والشعير والقرطم والحمص والفاصولياء والبطاطا ، ونشا معرب ، إما عن الفارسي فيكون عن نشاستج أو نشاسته أو اليوناني آمولن نش ، وهو هام في فسيولوجيا النبات والحيوان،ويحصل الحيوان على النشا من النبات فيختزنه في جسمه على صورة جليكوجين يحيل النشا إلى السكروز أحد مصادر الطاقة ، وكما يستعمل النشا لتنشية الورق والمنسوجات وللتجميــد .

٣٨٢ – نشادِر ، نُوشادر ، أمونياك

F. Amoniac

مادة قلوية ذات طعم حاد ، يحصل طبيعياً في المراحيض والإسطبلات .

٣٨٣ – نَشْر

النشر : الريح الطيبة .

٣٨٤ – نَضوح

نوع من الطيب تفوح رائحته ، وأصل النضح الرشح فشبه كثرة ما يفوح به من طيبه بالرشــح .

٣٨٥ – نِطْــع

بساط من الجلد ، كثيراً ما كان يقتل فوقه المحكوم عليه بالاعدام .

٣٨٦ – نعــارة

جرة خزفية صغيرة يوضع فيها الماء ويشرب بها ، والعامة تخفف العين .

٣٨٧ – نَعْنَع ، نُعْنُع ، نَعْناع

S. Mentha, M. piperita, M. sativa

F. Menthe

E. Mint

الواحدة نعنعة ، جنس نباتات بقلية عشبية وطبية من الفصيلة الشفوية ، أنواعه نحو /٢٠/ جميعها معمرة ، سوقها مدادة وأوراقها عطرية طيبة الرائحة ، أزهارها عطرية العرف مختلفة الألوان ، منها الأبيض والوردي والبنفسجي والأحمر ، تعيش في المناطق المعتدلة ، بعضها يزرع وبعضها ينبت برياً في الأراضي الرطبة ، أجوده البستاني الغض الذكي الرائحة ، وأجود يابسه ما جفف في الظل ، وهو على اختلاف أنواعه من النباتات الطبية الشائعة الاستعمال الصناعي ، يستخرج منها روح النعنع وعطر النعنع ، ومنه أنواع تستعمل في التوابل ولصنع الكحول والأقراص المفيدة للصدر .

٣٨٨ – نَمّام ، نَمّام المَلَك ، سَيْسَنْبَر ، سَعْتَر أمْرَط ، زُبيْزَبَة

S. Thymus glaber, T. Serpyllum

F. Thym glabre

E. Wild Thyme, Mother of thyme

نوع من السعتر له بزر كالريحان عطري قوي الرائحة ، قيل إنه سمي نماماً لسطوع رائحته فكأنه ينم عن نفسه لحسن رائحته ، قال صاحب إحياء التذكرة[1] : « وهذا تعليل غير مقبول ، لأن رائحته أقل كثيراً من غيره من الزهور والنباتات القوية الرائحة الفواحة ، والحقيقة أنه سمي كذلك لأنه ينبت حيث جحور الأرانب البرية ، أو لعل الأمر بالعكس ،

(١) رمزي مفتاح .

وهو أن الأرانب تحتفر جحورها بالقرب منه ، فهو ينم عن أمكنة وجود هذه الأرانب للصيادين الذين يقتفون أثرها » ، وقال أيضاً في مكان آخر : « ولعله سمي نماماً لأنه ينم عن المخمورين أو ينم عن مخابىء الأرانب » . يكثر في الغابات وعند جحور الأرانب وبطون الأودية والطرق . يعلو من ٢٠–٦٠ سم ، ساقه نحيلة كثيفة الفروع المنتصبة ، شديد الخضرة ، أزهاره وردية اللون ، يعلوها مواج أرجواني .

٣٨٩ – نيل ، نِيلَنْج ، حِلَة

S. Indigofera

F. Indigotier, Anil

E. Indigo plant

جنس نباتات عشبية وجنبية من فصيلة القرنيات الفراشية ، أنواعها زهاء ٢٢٠ منها الحولي والمعمر والمحول ، أزهارها صغيرة القد تكثر فيها الألوان الوردية والحمراء ، جميعها من نباتات المناطق الحارة . معظمها بري ، وبعضها صناعي ، يستخرج من أوراقه وسوقه صباغ نيلي اللون .

٣٩٠ – نَيْلُوفَر ، نَيْنُوفَر ، لَيْنُوفَر

S. Nymphaea

F. Nenuphar, Nénufar

E. Wauter lily

فارسي معناه ذو الأجنحة . جنس نباتات مائية جميلة من فصيلة النيلوفريات ، لها أصل كالجزر جرّارة أفقية لحمية وساق ملساء تطول بحسب عمق الماء . فإذا ساوى سطح الماء أورق ، وورقه كبير مستدير يعوم على صفحة الماء أيضاً . وأزهر زهراً جميلاً أزرق هو الأصل والأسود والمراد عند الإطلاق ، فالأصفر يليه . فالأحمر ، فالأبيض ، يسقط إذا بلغ عن رأس كالتفاحة داخلها بزر أسود . وأزهاره تتفتح لمطلع الشمس وتنقبض عند الغروب . وتنطبق على النحل فتميته ، ولذا يسمى قاتل النحل ، وأنواعه عديدة تبلغ نحو خمسة وعشرين أشهرها ما تنبت في المناطق المعتدلة . في الأنهار والمناقع ، ومنها أنواع تزرع في الأحواض . ومنها نوع كان مرغوباً فيه بمصر القديمة للطحين الذي كان يصنع من ساقه وحبوبه . ومنها أنواع تزرع للتزيين قد يبلغ قطر ورقتها مترين ، ومن أنواعه اللوطس أي

عرائس النيل وتسمى البَشْنين . يستعمل منوّماً ومسكناً ومهدئاً .

٣٩١ – نيمبرشت

هو البيض المقلي في الماء بأن يرمى فيه وهو يغلي مجرداً من القشر ، ثم يرفع ويصفى من المـــاء .

(هـ)

٣٩٢ – هَـال = قاقلـة

٣٩٣ – هاوَن ، هاوُون

فارسي معرب ، هذا الذي يدق فيه ، كان أصله هاوون لأن جمعه هواوين مثل قانون وقوانين ، فخففوا منه الواو الثانية استثقالاً ، وفتحوا الأولى لأنه ليس في كلامهم فاعُل بضم العين ، المهراس .

٣٩٤ – هَبـاء

الهباء : الغبار ، التّراب الذي تطيره الريح ويلزق بالأشياء ، أو ينبث في الهواء فلا يبدو إلا في ضوء الشمس .

٣٩٥ – هَرَنْوُةَ

S. Apera spica venti

F. Agrostide des champs, jouet du vent, Epi du vent

E. Corn grass, Silky bent grass, wind grass

وقال قوم إنها القَرَنْفُوَة . ثمرة شجرة العود ، وقيل إنها الفليفلة ، وتشبه الفلفل إلا أنها أصغر منه ، لونها إلى الصفرة ، عطرة تشبه العود في رائحتها، من الفصيلة الآسية ، وتسمى أيضاً « فلفل جمثيك » . من صفاتها أن ثمارها في حجم الحمص مسوّدة مستديرة جافة مكرشة السطح ، سهلة التفتت ، رائحتها فلفلية قرنفلية .

٣٩٦ – هَرِيسَة

نوع من الحلوى ، يصنع من الدقيق والسمن والسكر ، وهي ، الهريس مطبوخاً ، والهريس هو الحب المدقوق بالمهراس قبل أن يطبخ ، قال داود في التذكرة : « وتسمى

البهطة ، أجودها المتخذ من الحنطة النقية المقشورة ولحم الدجاج أكثر المأكولات غذاء وأشدها تقوية . . . » (لاحظ أنها كانت تطبخ مع اللحم) . وقال ابن الكتبي[1] : « هذه من أطعمة أهل الكد والرياضة ، وأصحاب المعد القوية والهضوم الحادة »[2] .

٣٩٧ — هـــلام

هو مرق لحم العجاجيل المطبوخ بالأنجدان ، أو مرق اللحوم المطبوخة بالبقول مطلقاً . وقال صاحب « ما لايسع[3] » : « اسم لمرق السكباج المبرد المصفى من دهنه ، وهو غاية في التبريد والتطفئة » .

٣٩٨ — هِلْيَـــوْن

S. Aspargus, A. officinalis

F. Asperge

E. Asparagus

(١) في ما لا يسع الطبيب جهله قسم المركبات . (٢) انظر ص ٤٨ من « تاريخ الاطعمة عند العرب » الجزء الاول من هذا الكتاب . (٣) هو ابن الكتبي .

(و)

٣٩٩ – وَرْد ، جُـــلّ

S. Rosa

F. Rosier

E. Rose tree, Rose bush

جنس نباتات جنبية معمرة من فصيلة الورديات ، أنواعه المعروفة زهاء /٥٠/ ضروبه لاتقل عن /٧٠٠٠/ ، ويعتبر من أشهر النباتات التزيينية وأحبها إلى الإنسان وأرقاها ، يستخرج من زهر بعض أنواعه بالتقطير دهن الورد ، ويعمل منه مربى .

٤٠٠ – وَرْس ، غُمْرَة

S. Memecylon tinctorium

F. Cornouiller, Mémécylon, Mémecyle tinctorial

E. Memecylon, Ceylon cornel tree

نبت كالسمسم أصفر من الفصيلة البقلية والفراشية ، تتخذ منه الغمرة أي الزعفران ، وشجرته تنبت في بلاد العرب والحبشة والهند ، وثمرته قرن مغطى عند نضجه بغدد حمراء ، كما يوجد عليه زغب قليل ، فإذا جف عند إدراكه تفتق ، فينتقض منه الورس ، وقيل إنه يمكث في الأرض قدر عشر سنين ، يثمر في كل سنة ، ومنه صنف يسمى الحبشي لسواد فيه ، ويخرج صبغه أصفر خالص الصفرة ، وأقرب إلى الحمرة ، وقريب من صبغ الزعفران ، أجوده الورس الأحمر القليل الحب اللين في اليد القليل النخالة الحديث ، يستعمل لتلوين الملابس الحريرية لاحتوائه على مادة حمراء وعلى راتينج .



(ي)

٤٠١ – يَاسَمين ، يَاسَمون

S. Jasminum

F. Jasmin

E. Jasmine

جنس نباتات معمرة برية وزراعية من سبط الياسمينات وفصيلة الزيتونيات ، أنواعه زهاء /١٠٠/ معظمها بري ، وبعضها زراعي تزييني وصناعي ، أزهارها جميلة المنظر مختلفة الألوان يكثر فيها الأبيض ثم الأصفر فالأحمر ، بعضها فواح العرف العطري ، يستخرج منه دهن فاخر الصنف مرغوب فيه .

٤٠٢ – يتنقـــل بـــه

تنقل : أكل النُقل ، والنقل ؛ ما يتفكه به من جوز ولوز وبندق ونحوها ، وهو أيضاً ما يتنقل به على الشراب من فواكه وكوامخ ونحوها .

٤٠٣ – يتهـــرا

جاء في معجم متن اللغة[1] : « هرا اللحم : أنضجه ، والجمهور على الهمز » أي هرأ ، كما جاء في هامشه : « والعامة تقول : هريت الثوب في هرأته ، وهو على هذا استعمال صحيح . . . الخ » .

وأما في اللسان[2] فقد جاء : « هرا اللحم : أنضجه ، حكاه ابن دريد عن أبي مالك وحده ، قال : وخالفه سائر أهل اللغة فقال : هرأ » .

وعلى هذا آثرنا استعمال تهرا اللحم وغيره ، يتهرا (بتليين الهمزة) : إذا نضج وأصلهما تهرأ يتهرأ على ما يقوله الجمهور[3] .

(١) للشيخ أحمد رضا . (٢) لسان العرب لابن منظور . (٣) انظر ص ١٠١ من هذا الكتاب .

٤٠٤ — يجلس

أي يغلظ ، يقال : « عسل جَلْس » بفتح أوله وسكون ثانيه . أي غليظ .

٤٠٥ — يحـــاف

حاف عليه : جار وظلم .

٤٠٦ — يـــداف

جاء في اللسان[1] : « ذفت : خلطت ، لغة في دفت » و « داف الشيء وأدافه : خلطه ، وأكثر ذلك في الدواء والطيب »و « مسك مدوف ، أي مبلول ، ويقال مسحوق » .

وجاء في الوسيط[2] : « داف الدواء أو الطيب : خلطه ، ويقال دافه في الماء وبه : بله ، سحقه فهو مدوف ومدْووف » .

وجاء في المنجد : « داف وأداف الدواء ونحوه : خلطه ، أذابه في الماء وضربه فيه ليختر » .

٤٠٧ — يرض

يدق جريشا أو يكسر .

٤٠٨ — يرمد في السكر

يجعل السكر ناعماً كالرماد ويذر عليه ، أو يغطى به أو يلبس أو ما أشبه ذلك .

٤٠٩ — يشظى

يفرّق ، يشقّق فلقاً ، يفلق، يكسر . والشظية : كل فلقة من شيء ، ج شظايا وشظيّ.

٤١٠ — يطينها بطين

يغطي رأسها بطين أو يختمها .

---

(١) لسان العرب لابن منظور .

(٢) المعجم الوسيط ، ابراهيم أنيس ورفاقه بيروت لبنان .

٤١١ — يظفر

يغرز فيه ظفره .

٤١٢ — يعلف

يعلف : ينقع[1] .

٤١٣ — يغلى عليه

مقتضى اللغة حذف قوله : «عليه» اكتفاء بقوله : «يغلى» ، فإن هذا الفعل يتعدى بنفسه لا بالحرف ، فيقال : أغليت الماء مثلاً ، ولا يقال : أغليت عليه ؛ إلا أن هذا التعبير مما شاع استعماله في كتب الأطباء فاستعمله المؤلف كثيراً في هذا الكتاب أسوة بهم ، فلعلهم ضمنوا «يغلى» معنى « يوقد عليه حتى يغلي » فسوغ لهم هذا التضمين تعدية هذا الفعل بالحرف .

٤١٤ — يفتق

يقال : فتقت الطيب (بتخفيف التاء وتشديدها) ، إذا طيبته واستخرجت رائحته بشيء آخر تدخله عليه .

٤١٥ — يقْطِين ، قرْع

S. Cucurbita

F. Courge

E. Gourd

جنس نباتات حولية أو معمرة من فصيلة القرعيات ، أنواعه عديدة ، سوقها مستطيلة مدّادة أو عارشة ، أزهارها صفراء اللون كبيرة القد ، ثمارها مختلفة الأشكال والأحجام ، وغلب الاسم على القرع المستدير كالبطيخ ، الواحدة يقطينة .

٤١٦ — يكدّ

كدّ فلاناً : ألحّ عليه فيما يكلفه من العمل إلحاحاً يرهقه ، أتعبه .

---

(١) الأنيق في المناجيق ، إحسان هنلي ص ٧١ هـ .

٤١٧ – يكمُــر

يكمر الإناء : أي تحكم تغطيته لئلا يتصاعد البخار منه ، واستعمال الكمر في هذا المعنى استعمال عامي معروف ، ولم نجده فيما راجعناه من كتب اللغة بهذا المعنى ، والعامة ينطقونه بتخفيف الميم ، وضمها في المضارع ؛ ولهذا ضبطناه بالضم تبعاً لنطقهم .

٤١٨ – يمرمــر

يمرمر : مرمر الشيء ، صار مراً (عامية) .

٤١٩ – ينصــل

نصل من كذا : خرج .

٤٢٠ – ينظــف

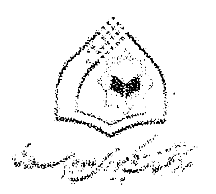
وردت هذه الكلمة في النسخ «ينضف» وهي عامية فصيحها «ينظف» ، ولذا آثرنا تصحيحها ؛ إذ النضف : الصعتر ، الواحدة نضفة ؛ وأنضف الرجل : إذا دام على أكل النضف ؛ ومر بنا قوم نَضيفون بَخِسون ، بمعنى واحد : ونضف الفصيل جميع ما في ضرع أمه وانتضفه : شربه جميعه .

تم بعون الله

المحققتان



الفهارس



فهرس الموضوعات

الفصـــل الثاني

الفصل الثالث

الباب الخامس

فصل في المصـــوص

البـــاب الســـادس

فهرس الآيات القرآنية

بسم الله الرحمن الرحيم

فهرس الأحاديث النبويّة

فهرس الأعلام

(الألـــف)

(البـــاء)

(التـــــاء)

(الثـــاء)

(الجـيم)

(الحـــاء)

(الخـــاء)

(الــــدال)

(الـــــراء)

(الـــــزاي)

(السـين)

(الشين)

(الصاد)

(الضـــاد)

(الطـــــاء)

(الظـــــاء)

(العـــين)

(الغـــين)

(الفــــاء)

(القـــاف)

(الكـــاف)

(النـــــون)

(الهـــــاء)

(الـــواو)

(اليـــاء)

فهرس المدن والأماكن والأنهار

« الألـــف »

« البـــاء »

« التـــاء »

« الجـــيم »

« الـــدال »

« الـــراء »

« الـــزاي »

« الســـين »

« الشـــين »

« الصـــاد »

« الطـــاء »

« العـــين »

« الغـــين »

« الفـــاء »

« القـــاف »

« الكـــاف »

« الـــلام »

« المـــيم »

« النـــــون »

« الهـــــاء »

« الـــــواو »

« اليـــــاء »

فهرس بأسماء الكتب التي وردت في الكتاب

(الألــف)

(البـــاء)

(التـــاء)

(الجـــيم)

(الـــدال)

(الـــراء)

(الـــزاي)

(الســـين)

(الصـــاد)

(الضـــاد)

(الطـــاء)

(العـــين)

(الفـــاء)

فهرس الشروح والتعليقات

(الألــــف)

(١) المساواة تعني راجـع .

(التـــــاء)

(الخـــاء)

(الـــزاي)

(الســـين)

(الشين)

(الصـــاد)

(الغــــين)

(الفــــاء)

(الكـــــاف)

٤٠٦ — يفتق
٤٠٧ — يقطين ، قرع
٤٠٨ — يكــد
٤٠٩ — يكمر ٩٠٠
٤١٠ — يمرمر
٤١١ — ينصل
٤١٢ — ينظف

فهرس الحيوان ومشتقاته

فهرس النبات

فهرس الأوزان والمكاييل

فهرس المراجع والمصادر

(أ)

١ – إحياء التذكرة في النباتات الطبية والمفردات العطارية . د. رمزي مفتاح ، مكتبة مصطفى البابي الحلبي . ط ١ . بمصر ١٣٧٢ هـ – ١٩٥٣ م .

٢ – الأدوية والأغذية المستعملة في الطب الشعبي بحلب . د . بدر الدين زيتوني . مخطوط

٣ – إرشاد الأريب لياقوت الحموي نشرة مرجليوت .

٤ – الأعلام خير الدين الزركلي ط ٣ . بيروت ؛ دار النشر ١٩٦٩ – ١٩٧٠ م .

٥ – إعلام النبلاء بتاريخ حلب الشهباء للراغب الطبّاخ . حلب ، المطبعة العلمية – ١٩٢٦ م .

٦ – الأنيق في المناجيق ، د. إحسان الهندي ، مخطوط مصور في معهد التراث العلمي العربي .

(ب)

١ – البداية والنهاية لابن كثير مصر ١٣٥١ – ١٣٥٨ هـ

٢ – البستان للشيخ عبدالله البستاني ، بيروت ١٩٢٧ م

(ت)

١ – تاج العروس من جواهر القاموس للسيد محمد مرتضى الحسيني الزبيدي ، تحقيق مصطفى حجازي ، وزارة الإرشاد والأنباء – الكويت – ١٣٨٩ هـ ١٩٦٩ م .

٢ – تاريخ الأدب العربي ، بروكلمان ، الطبعة الألمانية ، ليدن – بريل ١٩٤٣ م .

٣ – تاريخ الأدب العربي ، كارل بروكلمان ، الطبعة الثانية ، دار المعارف .

٤ – تاريخ الطب . د . شوكت موفق الشطي ، السفر الثالث(ط ١)١٣٧٦ هـ – ١٩٥٧ م
٥ – تذكرة أولى الألباب والجامع للعجب العجاب تأليف داود بن عمر الأنطاكي ، المكتبة الثقافية – بيروت ، لبنان .

(ج)

١ – الجامع لمفردات الأدوية والأغذية لابن البيطار ، طبع بالأوفست – مكتبة المثنى – بغداد .
٢ – الجواهر المضيئة في طبقات الحنفية للقرشي ، حيدر آباد ، ١٣٣٣ هـ .

(ح)

الحيوان ، الجاحظ ، مصطفى البابي الحلبي ١٩٤٧ الطبعة الأولى .

(خ)

خريدة العصر وجريدة أهل العصر للعماد الأصفهاني ، منشورات وزارة الثقافة ، خطط المقريزي ، طبعة بولاق – ١٩١١ م .

(د)

ديوان أبي فراس الحمداني ، تحقيق . د. سامي الدهان ، بيروت ١٩٤٤ – ١٩٥٥ م .
ديوان ابن الرومي ، اختيار وتصنيف كامل كيلاني ، مطبعة التوفيق الأدبية .

(ذ)

ذيل تاريخ الأدب العربي ، بروكلمان ، الطبعة الألمانية ، ليدن – بريل ، ١٩٣٧ م .
ذيل الروضتين ، طبعة مصر ، ١٩٤٧ م .

(ز)

زبدة الحلب من تاريخ حلب . تحقيق ، د. سامي الدهان ، منشورات المعهد الفرنسي بدمشق ١٣٧٠ هـ – ١٩٥١ م .

(س)

سيرة ابن طولون ، ابن الداية ، طبعة برلين .

(ش)

شذرات الذهب في أخبار من ذهب ، ابن العماد الحنبلي ، بيروت المكتب التجاري للطباعة والنشر .

شرح ماورد من الأسماء الغريبة ، علي خيري بن عمر الحربوتي . مطبوع في أول كتاب الأغذية ودفع مضارها للرازي — القاهرة — المطبعة الخيرية ١٣٠٥ هـ .

شفاء الغليل فيما في كلام العرب من الدخيل ، شهاب الدين أحمد الخفاجي ، تصحيح الشيخ بدر الدين النعساني ، الطبعة الأولى ، مطبعة السعادة بمصر ، ١٣٢٥ هـ .

(ص)

صبح الأعشى للقلقشندي ، دار الكتب الخديوية : المطبعة الأميرية ، القاهرة ، ١٣٣١ هـ ١٩١٣ م

الصحاح في اللغة والعلوم ، نديم مرعشلي ، أسامة مرعشلي ، دار الحضارة العربية بيروت، طبعة أولى — ١٩٧٤ م .

(ع)

علم تشخيص العقاقير (الدروس العملية) . د . محمد زهير البابا ، الطبعة الثانية ، المطبعة العلمية ١٣٩١ هـ — ١٩٧١ م .

عيون الأنباء في طبقات الأطباء ، لابن أبي أصيبعة ؛ شرح وتحقيق نزار رضا ، بيروت ، دار مكتبة الحياة ١٩٦٥ م .

(ف)

الفتح القسي في الفتح القدسي للعماد الأصفهاني ، تحقيق وشرح محمد محمود صبح .

الفخري في الآداب السلطانية لابن الطقطقي ، طبعة مصر ، ١٣١٧ هـ .

فهرس الكتب العربية الموجودة بالدار (دار الكتب المصرية) لغاية ١٣٥٢ هـ — ١٩٣٣ م .
دار الكتب المصرية بالقاهرة .

فهرس مخطوطات الأوقاف العامة في الموصل ، سالم عبدالرزاق أحمد ، مطبعة الأوقاف بغداد ج — ٣

فهرس مخطوطات دار الكتب الظاهرية « الطب والصيدلة » وضع صلاح محمد الخيمي ، مطبوعات مجمع اللغة العربية ١٤٠١ هـ — ١٩٨١ م . دمشق .

فهرس مخطوطات دار الكتب الظاهرية « الطب والصيدلة » في المكتبات العامة بحلب للدكتور سلمان قطاية ، معهد التراث العلمي العربي بحلب ، ١٣٩٦ هـ — ١٩٧٦ م .

فهرس المخطوطات العربية والفارسية في المكتبة الشرقية بانكبور — كالكتا : مخطوطات الطب العربية . ١٩١٠ م .

فهرس المخطوطات المصورة لمعهد المخطوطات العربية التابع لجامعة الدول العربية تصنيف فؤاد سيد . المعارف العامة والفنون المتنوعة ، القاهرة ١٣٨٤ هـ — ١٩٦٤ م . ج ٤

فهرس مخطوطات المكتبة البريطانية . د. سامي حمارنة ، ١٩٧٥ م .

الفهرست لمحمد بن اسحاق بن النديم ، الطبعة الثانية بمصر ، المكتبة التجارية ، ١٣٤٨ هـ

فوات الوفيات لابن شاكر الكتبي ، القاهرة ، مكتبة النهضة ، ١٩٥١ م .

(ق)

قاموس اللهجات العامية المصرية لسقراط سبيرو ، مكتبة لبنان — بيروت ١٩٧٣ م .

القاموس المحيط ، للفيروزآبادي ، الطبعة الثالثة ، المطبعة المصرية ، ١٣٥٢ هـ — ١٩٣٣ م

قوانين الدواوين لابن مماتي ، تحقيق عزيز سوريال عطية ، طبعة مصر ، ١٩٤٣ م .

(ك)

الكامل لابن الأثير ، مصر ١٣٠٣ هـ

الكامل للمبرد ، مكتبة نهضة مصر ، ١٩٥٦ م

كتاب « سيدنا محمد رسول الله » تأليف عبدالله سراج الدين ، المطبعة التعاونية — حلب .

كتاب « الطبيخ » لمحمد عبدالكريم الكاتب البغدادي . طبعة الموصل ١٩٣٤ م

كتاب « الطبيخ » لمحمد بن الحسن بن الكاتب البغدادي — نشره فخر الدين البارودي ، بيروت ، ١٩٦٤ م .

كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون لحاجي خليفة ، مكتبة المثنى ، بغداد ، ١٩٤٠م

(ل)

لسان العرب لابن منظور . دار صادر ودار بيروت ١٩٥٥ م .

لطائف المعارف للثعالبي ، دار إحياء الكتب العربية ١٩٦٠ م .

(م)

مالا يسع الطبيب جهله ، يوسف بن إسماعيل المعروف بابن الكتبي مخطوط ، الظاهرية جزء المركبات خاصة رقم ٩٩٥١ .

مجلة الدراسات الإسلامية أبحاث حول الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ ، رودنسون ١٩٤٩ م

مجلة المشرق ، العدد الصادر عام ١٩٤١ م .

المختصر في أخبار البشر لابن الوردي . بيروت : دار المعرفة ، ١٩٧٠ ؛ تحقيق أحمد رفعت البدراوي .

المخصص لابن سيده ، المطبعة الكبرى الأميرية ١٣٢١ هـ .

مرآة الجنان وعبرة اليقظان في معرفة مايعتبر من حوادث الزمان ، بيروت : مؤسسة الأعلمي ١٩٧٠ م .

المعتمد في الأدوية المفردة ، ابن رسول ، دار المعرفة للطباعة والنشر — بيروت ، لبنان .

معجم الألفاظ الزراعية (فرنسي . عربي) الأمير مصطفى الشهابي ، طبعة ثانية منقحة ومزيدة : جامعة الدول العربية ، مطبعة مصر ، ١٩٥٧ م .

معجم الألفاظ العامية ، أنيس فريحة ، مكتبة لبنان ، بيروت ، ١٩٧٣ م .

المعجم الذهبي ، فارسي ، عربي ، د. محمد التونجي ، دار العلم للملايين — بيروت ، طبعة أولى ، ١٩٦٩ م .

معجم متن اللغة للشيخ أحمد رضا — دار مكتبة الحياة — بيروت — ١٣٧٧ هـ — ١٩٥٨ م .
المعجم الوسيط لإبراهيم أنيس ورفاقه — دار إحياء التراث العربي — بيروت لبنان ١٣٩٣ هـ ١٩٧٣ م .
المعرب من الكلام الأعجمي للجواليقي . تحقيق أحمد محمد شاكر . دار الكتب المصرية ١٣٦١ هـ .
ملحق المعاجم العربية (عربي ، إفرنسي) دوزي ، مكتبة لبنان ، بيروت ١٩٦٨ م .
المنجد في اللغة والأدب والعلوم ، المطبعة الكاثوليكية — بيروت — الطبعة الجديدة ، ١٩٦٠
المنهل (فرنسي ، عربي) . د. جبور عبدالنور ، د. سهيل إدريس ، دار العلم للملايين دار الآداب ، بيروت ، طبعة خامسة ، ١٩٧٩ م .
الموجز في تاريخ الطب والصيدلة عند العرب بإشراف د. محمد كامل حسين ، الجمهورية العربية الليبية .
المورد (انكليزي عربي) . منير البعلبكي — دار العلم للملايين بيروت ١٩٦٩ م .
موسوعة حلب المقارنة خير الدين الأسدي منشورات معهد التراث بحلب
الموسوعة العربية الميسرة بإشراف محمد شفيق غربال ، دار القلم ومؤسسة فرانكلين للطباعة والنشر ، طبعة أولى ١٩٦٥ م .
الموسوعة في علوم الطبيعة — إدوار غالب — المطبعة الكاثوليكية — بيروت — لبنان ، ١٩٦٥ — ١٩٦٦ م .

(ن)

النجوم الزاهرة في أخبار مصر والقاهرة ، ابن تغري بردي ، القاهرة دار الكتب المصرية ، ١٩٥٦ م .
نهاية الأرب في فنون الأدب ، النويري — دار الكتب المصرية ١٩٣٥ م .

(و)

الوافي بالوفيات للصلاح الصفدي ، بعناية هـ ريتر ، استانبول ، ١٩٣١ م .
وفيات الأعيان لابن خلكان ، تحقيق محمد محيي الدين عبدالحميد ، مكتبة النهضة ١٩٤٨ م .
يتيمة الدهر في شعراء أهل العصر لعبدالملك بن محمد الثعالبي ، دمشق ١٨٨٥ م ، مطبعة مصر ١٩٣٣ م .

فهرس الأسماء العلمية الأجنبية

بسنان إبروز	Abrus
قصب ذريرة	A. aramaticus
قصب ذريرة	Acorus calamus
سَبْسَت	Alcea ficifolia
بصل	Allium cepa
ثوم	Allium sativum
قُرْط	Allium schaenoprasum
كُرّاث	Allium Porrum
عنبر	Ambergris
قاقلّة	Amomuna
قاقلة	A. maximum
لسان الثور المخزني	Anchusa Officinalis
سنبل	Andropogon Schœnanthus
هَرَنْوة	Apera spica
كرفس	Apium gravedens
بَقْدونس	Apium Petroselium
بَقدونس	Apium Vulgare
مُشْمش	Armenica Valgaris
طَرْخون	Artemisia dracunculus
قَصَب	Arundo Phragmites
هَلْيون	Aspargus
هَلْيون	Aspargus oficinalis

Astraga Lustragacantha	كثيراء
Axlis	حُمّاض
Beta Vulgaris	سلق
Berberis Vulgaris	أمير باريس
Boswellia Serrata	كندر
Boswellia Corterus	كندر
Brassica Caulorapa	كرنب
Brassica Obroccabotrytis	قُنّبيط
Brassica Rapa	لفت
Callitris	سندروس
Callitris Auadrivalvis	سندروس
Capparis Spinosa	قبار
Capricum Frutescus	دار فلفل
Carotta	جزر
Carthamustinctorius	عُصْفر
Carthamustinetorius	قُرْطُم
Carum Carvi	كراويا
Carun Petroselium	بقدونس
Caryophyllus aromaticus	قَرَنفل
Carylus	بنْدق
Citrus medica Cedrata	أتْرج
Celosia Cristata	بستان إبروز
Cerasus mahaleb	محلب
Cimamomum Comphora	كافور
Cinnamomum Cassia	سَليخة
C. Obtusifolium	سليخة
Cinnammum Zeytanicum	دارصيني

Citras Amara	نارنج
C. Vulgaris	نارنج
Citrullus Vulgaris	بطيخ
Citrus medica limonum	ليمون
Ciser Arietinum	حمص
Cistus	لاذن
Cistus Landaniferous	لاذن
Comphora officinarum	كافور
Corchorus olitorivs	ملوخية
Coriandrum	كزبرة
Coriandrum Sativam	كزبرة
Corylus avellana	بندق
Costus	قسط
Crocus	زعفران
Crocus Damascus herb	زعفران دمشقي
C. Sativus	زعفران
Cucumis Chate	عجور
Cucumis Citrullus	بطيخ
Cucumis Melo	بطيخ أصفر
Cucumis Sativus	خيار
Cucumis Sativus Flexuonus	قثاء
Cucurbito	يقطين
Cuminum Cyminum	كمون
Curasus Gristta	قراصيا
Cuscuta	أكشوث
Cydonica Vulgaris	سفرجل
C. Oblouga	سفرجل

Cyperus	سُعْد
Cyperus Longus	سُعْد
Dolichos Unguiculatus	لوبياء
Daucus	جزر
Eucalyplus globulus	كافور
Eugenia aromatica	قَرَنفُل
Eugenia Cariophyllata	قَرَنْفُل
Evrumlens	عدس
Excoecaria agallocha	عُود
Faba Vulgaris	باقلّي
Feniculum	رازيانج
Halmatoxylon Campechianum	بَقَّم
Hordeum valgaris	شعير
Indigofera	نيل
Jasminum	ياسمين
Juglans	جَوْز
Lawsouia	حنّاء
L. alba	حنّاء
L. imermis	حنّاء
L. spinasa	حنّاء
Lens esculenta	عدس
Majorana	مَرْزنجوش
Majorana Hortensis	مَرْزنجوش
Majorana maru	مرماحوز

Malus	تفّاح
Mavla	خبّازى
Malva sylvesins	خبّازى
Mandragora	لُفّاح
Memecylon tinctarim	وَرْس
Mentha	نعنع
M. Peperita	نعنع
M. Sativa	نعنع
Moringa optera	بان
Morus	توت
Morus Migra	توت شامي
Musa	مَوْز
Myrtus	آس
Myristica	بَسْباسة
M. Aromatica	جوز الطيب
M. Fragrans	جوز الطيب
Myrtus Communis	مرسين
Nigella	شونيز
Nigella Satina	حبة البركة
Nym Phaea	نيلوفر
Orignum Amaracus	مُرْماحوز
Oryza Sativa	أرز
Peper	فلفل
Peper betel	تُنْبل
Pestasia Vera	فستق
Pestacialentiscus	مصطكا

Petroselium Sativuon	بقدونس
Phyllanthus Emblica	أبلج
Pimpinella anisun	أنيسون
Piper Cubeba	كبابة
l lantaga Psyllium	بذر قطونا
Portulaca Obracea	بقلة
Porrum Cepa	بصل
Prenus amaygdaius	لوز
Prunus arminica	مشمش
Prune	قراصيا
Prunus cerasifer	قراصيا
Prunus Mahaleb	مَحْلب
Punica granatum	رُمّان
Pyrus Cydonia	سَفَرْجل
Quercus	سنديان
Ranunculus asioticus	شقائق النعمان
Rhamnus zizyphus	عُنّاب
Rhus	سمّاق
R. coriara	سُمّاق
Rosa canina	نسرين
Rosa	ورد
Ruta	سَذاب
R. Anzustifalis	سذاب
Salicornia	أشنان
Salix Safsaf	صفصاف
Santalum	صَنْدل
Saponaria officinalis	عرق الحلاوة

Sciurus	سنجاب
Sesamumolieferum	سُمْسُم
S. oriental	سُمْسُم
Solanum melongena	باذنجان
Solanum esculentum	باذنجان
Sphaeraul hus indicus	زُرّ الورد
Spinacia oleracea	إسفاناخ ، سبانخ
Styrox officinale	مَيْعة
Tamarix	طرفاء
Tamarindus indica	تمر هندي
Thymus	صَعْتَر
Thynus glaber	نمّام
Thymus serpyllum	نمّام
Tilia	زيزفون
Tilia silvestra	زيزفون
Trigonella	حُلْبة
Triticum	بُرّ
Tuber	كمأة
Umusl	لسان عصفور
U. Compestris	لسان عصفور
Unguis sdoratus	أظفار الطيب
Usnea	شيبة عجوز ، أشنة
Venti	هَرْنُوة
Vicia Faba	باقلّي
Viola	بنفسج
Vitis Vinefer	عنب

Viverra	قِط الزباد
Zenaidinae arientalis	فاختة
Zingiber	زنجبيل
Z. officinalis	زنجبيل
Zizyphus sativa	عنّاب
Z. Vulgaris.	عنّاب

فهرس الأسماء الفرنسية

Abre	بستان إبروز
Abricotier	مشمش
Acaloche	عود
Acore	قصب ذريرة
A. dragant	كُثَيْرا
A. Vrai	قصب ذريرة
Ache	كرفس
A. des marais	كرفس
A. douce	كرفس
Agrostide des champs	هَرْنوة
Ail cultivé	ثوم
Alambic	إنبيق
Aliceerose	سُبت
Aliboufier	ميْعة
Amandier	لوز
Amaraque	مُرْماحوز
Amber	عنبر
Amidon	نشا
Amome	قاقلة ، هال
Amoniac	نشادر
Anil	نيل

Anis	أنيسون
Anis Vert	أنيسون
Arbre avenglant	عـــود
A. au mastic	مصطكا
Arbre de moucheron	لسان عصفور
Arge commun	شعير
Asperge	هليون
Assiette	زبدية
Avelinier	بندق
Bananier	مَوْز
Basilic Velu	أفرنجمشك
Basilic	ريحان
Ben	بان
Ben optére	بان
Betel	تنبل
Berberis	أمير باريس
Bette	سلق
Bigarodier	نارنج
Blé	بُر
Blette	سلق
Bogloss officinale	لسان الثور الحزني
Bois de Calambac	عود
Bois d'loés	عود
Borax	بورق
Boswellie des indes	كُنْدر
Campéche	بقم
Camphorasm	ريحان كافوري

Camphrée	ريحان كافوري
Camphrier	كافور
C. dechine	كافور
Cannellier de ceylan	دارصيني
Cannellier casse	سليخة
Cannelle	قرفة
Cannellier	قرفة
C. de chine	سليخة
C. d'Annam	سليخة
Calamus	قصب ذريرة
Caprier cammun	قبار
C. epineux	قبار
Carthame officinale	عصفر
C. des teinturies	عصفر
Carthame	قرطم
Carique	تين
Carotte	جزر
Carvi	كراويا
Cébri	كرفس
Cedratier	أترُج
Célosie crête de coq	بستان أبروز
Cerisier mahaleb	محلب
C. st lucie	محلب
Cérusé	إسفيداج
Cérusité	إسفيداج
Chauffour	أتون
Chéne	سنديان
Chénevis	شهدانج

Cholef	خلاف
Chou - Fleur	قنّبيط
Chou - Rave	كرُنُب
Cicérole	حمص
Cinnamome	دارصيني
Ciste	لاذن
C. Landanifere	لاذن
Citronnier	ليمون
Citronnelle	سنبل
Cive	قرط
Civette	قط الزباد
Cocomber serpent	قثّاء
C. Flexueux	قثّاء
Cognassier	سفَرْجل
Coignassier	سفرجل
Collitris	سَنْدروس
Côlon	مَصَارين
Colrave	كرنب
Concombre	خيار
Costus	قسط
Corette Potagére	ملوخية
Coriandre	كزبرة
Cornouiller	رس
Courge	قطين
Créte de coq	ستان أبروز
Cresson alénois	شاد
Crissonette	شاد
Crocus	عفران

Croupion	زِمِكّي
Cubébe	كَبابة ، فلْفل
Cumin	كَمّون
Cumin després	كراويا
Cuscute	أكشوث
Datte	تَمْرة
Dattes mures	رُطَب
Débourur	راووق
Dolique	لوبياء
D. asperge	لوبياء
Ecureuil	سنجاب
Eglantier	نسرين
Eglantien	نسرين
Emblique officinale	أبلج
Epidu vent	هَرَنْوة
Epine - venetta	أمير باريس
Epinard	إسفاناخ سبانخ
Eucalyptus	كافور
Fendoir	ساطور
Fenouil	رازيانج
Féve	باقلّي
Figuier Comman	تين
Fleur de grenadier	رُمّان
Fleurs de bigaradier	قداح
Four é chaux	أتون
Fourgon pour Remuer le feu	إسطام

Froment	بُرّ
Gairance	حِمّص
Giboulette	قرط
Giroflier	قرنفل
G. éroflier	قرنفل
Grande mouve	خبازى
Griottier	قراصيا
Groseille	ريباس
Guimauve. potagera	ملوخية
Hasard	شقائق النعمان
Hemotoxyle	بَقّم
Hénné	حِنّاء
Henweh	حناء
Herbe aux puces	بذر قطونا
Indian sphaeruthus	زر الورد
Indigatier	نيــل
Jasmin	ياسَمين
Jonc odorant	سُنْبُل
Jouet du vent	هَرَنْوة
Jugeoline	سِمْسِم
Jujubi:r	عنّاب
Julep]	جُلاّب
Kunmel	كراويا
Laitue Cultivée	خَسّ
Langue de boeuf	لسان الثور الحزني
Laurier du japon	كافور

Laurier casse	سَلِيخة
Laurier	رَنْد
L. des Poétes	رَنْد
L. d'apollon	رَنْد
L. France	رَنْد
L. Commun	رَنْد
Lentisqe	مَصْطكا
Macis	بَسْباسة
Mahaleb	محلب
Mandragore	اُلْقَاح
Marjolaine	مَرْزَنْجوش
Mauve	خُبازى
Mauve des juifs	ملوخية
Mélongène	باذنجان
Mémécylon	ورس
Mémecyle tinetorial	ورس
Melond'eua	بطيخ
Melon commun	بطيخ أصفر
Melopétie oriental	فاخِتة
Melon serrent	قثاء
Minium	زنجَفر
Morell	باذ نْجان
Moringe optere	بان
Moustarde	خردل
Mûrier	توت
Mûrier noir	توت شامي
Muscadier	جوز الطِّيب

Muscadicr commun	بسباسة
Myrobalan emblic	أبلج
Myrte	آس
M. Commun	مرسين
Nasitor	رَشَاد
Navet	لفت
Nénufar	نَيْلُوفَر
Nénuphar	نيلُوفَر
Nigenlla cultivé	حبة سوداء ، حبة البركة
Nigella	شونيز
Nige Romaine Cumun noir	حبة سوداء ، حبة البركة
Noisetier	بندق
Noixre Muscade	جَوْز الطّيب
Noyer	جَوْز
Ognon	بصل
Oignon	بصل
Oliban	كُنْدر
Olivier	زَيْتون
Oranger amer	نارنج
Orme	لسان عصفور
Oxalide	حَمّاض
Passerage cultivé	رَشَاد
Passerose de mer	سُبت
Passe - velours	بستان أبروز
Pastéqe	بطّيخ
Pavot	خشخاش

Pensil	بقدونس
P. Commun	بقدونس
Pestachier Lentisqe	مصطكا
Piment doiseau	دار فلفل
P. enragé	دار فلفل
Pistachier	فستق
P. dulevant	فستق
Plantain psyllion	بذر قطونا
Plat	زبدية
Poite de la Feulle	عقصة
Pois chiche	حُمص
Poirée	سلق
Poireau	كراث
Poivrier	فلفل
Poivrier cubébe	كبابة ، فلفل
Poive è qeue	كبابــة
Pommier	تفاح
Porreau	كراث
Poupier	بقلة
P. Potager	بقلة
P. cultivé	بقلة
Povirier betel	تنبل
Prunier cerise	قراصيا
Psyllion	بذر قطونا
Queue grass	ألية
Raisimé	دبس
Raisin	عنب

Raisin - sec	زَبيب
Ratl	رطل
Rave	لفت
Renoncule d'orien -	شقائق النعمان
Renoncule asia-tique	شقائق النعمان
R. des Fleuristes	شقائق النعمان
R. des jardins	شقائق النعمان
Rhubarbe	ريباس
Riz	دبس
Rosa conina	نِسرين
Rosier	ورد
R. ébolois	قصب
Roseau	قصب
R. Commun	قصب
Roseau odorant	قصب ذريرة
Rouma	شقائق النعمان
Rue	سذاب
Safran	زعفران
Safran bâtard	قُرطُم
S. bâlard	عُصْفر
S. de Damas	زعفران دمشقي
S. d'allemagne	عصفر
Salicorne	أشنان
Sandaraque	سندروس
Sarment	زرجون
Schémanthe	سُنْبُل
Sdgemme	ملح دَراني
Sénévé	خَرْدل

Souchet	سُعْد
Son	نخالة
S. long	سُعْد
S. odorant	سعد
Sésame	سمسم
Sphaeranthus odorant	زِرّ الورد
Storax	ميعة
Sublimation	تصعيد
Sucre Candie	سكر نبات
Sumac	سُمّاق
Surelle	حُمّاض
Tamarin	تمر هندي
Tamarimier	تمر هندي
Teben	تبن
Temboul	تنبل
Tilleul	زيزفون
Tillot	زيزفون
Thym glabre	نمّام
Tragacuthe	كثيراء
Trigonelle	حُلْبة
Truffe	كمأة
Verdet	زنجار
Verjus	حصرم
Vessi du musc	نافجة
Vètiver	سُنْبل
Vinaigre	خـــل
Vinettier	أمير باريس
Violette	بنفسج
Zinc	توتيا

فهرس الأسماء الانكليزية

Adam's apple	أتُرجّ
Agallochum	عود
Alcanna	حنّاء
Alembic	إنبيق
Almond tree	لوز
Amaracus	مُرماحوز
Amber	عنْبر
Anis	أنيسون
Aniseed plant	أنيسون
Andwerp hollyhock	سُبْت
Anual majoram	مرزنجوش
Apple - tree	تُفّاح
Apricol Tree	سندروس
Asiatique crowfoot	شقائق النعمان
Asparagus	هِليون
Asparagus bean	لوبياء
Banana tree	مَوْز
Bagloss	لسان الثور الحزني
Barberry	أمير باريس
Bastard saffran	عصفر
Baytree	رنـد
Ben-oil tree	بان

Berberry	أمير باريس
Betel pepeer	تنبل
Betel vine	تنبل
Biossams of Bomegranata tree	رُمّان
Bird pepper	دار فلفل
Bitter orange	نارنج
Black berybusk	توت شامي
Black cumin	حبة البركة
Black eyed dolichos	لوبيـــا
Black melberry	توت شامي
Blossom tea	زيزفون
Bluegum trec	كافور
Borox	بَوْرق
Boul	زبدية
Bran	نخالة
Broad bean	باقلّي
Bush	قبار
Coat of Egypte	عنجور
Calambac tree	عود
Camel's hay	سُنبل
Campeachy wood	بقم
Camphir	حنّاء
Camphor tree	كافور
Caper tree	قبّار
Carrot	جزر
Cassica tree	مليخة
Cauli Flower	قنبيط

Cedrat tree	اترج
Celery	كراويا
Ceruse, cerusite	إسفيداج
Ceylon cornel tree	ورس
Chick pea	حمص
Chinese cinnamone tree	قرفة
Cictus	لاذن
Cinnabar	زنجفر
Civet cat	قط الزباد
Cleanser	راووق
Cleaver	ساطور
Clocosia	قلقاس
Clove tree	قرنفل
Cock's Comb	بستان إبروز
Colon	مصارين
Common alkanet	لسان الثور الخزني
Common barley	شعير
Common Comphor of china	كافور
Common carway	كراويا
Common coper	قبار
Common fig tree	تين
Common fennel flower	حبة البركة
Common garden parsley	بقدونس
Common lemon	ليمون
Common lettus	خس
Common mallow	حُبارى
Common reed	قصب
Conker flower	نسرين

Coriader	كزبرة
Corn grass	هـرْنوة
Corthaginm apple	رمّان
Costus	قُسْط
Cox comb	بستان إبروز
Crocus	زعفران
Cubeb pepper	كبابة ، فافل
Cucumber	خيار
Cumin	كمّون
Currant fruited rhubarb	ريباس
Curving cucumber	قثاء
Date	تـمْرة
Devl's apple	لُفّاح
Ditch reed	قصب
Dodder	أكشوث
Dog oriar	نسرين
Dog rose	نسرين
Dry Farming	عذي
Egg plant	باذنجان
Egyption arum	قلقاس
E. Colocasia taro	قلقاس
Elme tree	لسان عصفور
Emblic - myrobalan	أبلج
English galangale	سُعْد
Estragon	طرخون
False saffron	عصفر

Fennel	راريانج
Flea	بزر قطونا
Flowering cherry	قراصيا
Flower of seville	قدّاح
Frankinceuse	كندر
Fuller herb	عرق الحلاوة
Galingale	سعد
Garden cress	رشاد
Garden spinach	سبانخ
Garden thyme	صعتر
Garlic	ثوم
Ginger	زنجبيل
Gingelly	سمسم
Gingili	سمسم
Gizzard	قانصة
Gooseberry currant	ريباس
Goot's thorn	كثيراء
Gourd	يقطين
Graves	عنب
Grape jam	دبس
Gum cistus	لاذن
Gum tragacanthaplant	كثيراء
Hedge pinck	عرق الحلاوة
Hemp seed	شهدانج
Henna plant	حناء
Horseradish tree	بان
Hungarian turnip	كرنب

Hzel	بندق
Indian alse tree	عود
Indigo plant	نيل
Jasmine	ياسمين
Jew's mallow	ملوخية
Jujube tree	عنّاب
Julep	جلاب
Juniper gum tree	سندروس
Kiln	أتون
Kohl Rabi	كرنب
Kust- Root	قُسْط
Landanum	لاذن
Laurel	رند
Lead carbonte	إسْفيداج
Leek	كُرّاث
Lemon tree	ليمون
Lentil	عدس
Lentisk	مَصْطكا
Lime	أتون
Lime tree	زيزفون
Linden	زيزفون
Log Wood	بقم
Mace	بسباسة
Mallow	خبازى

Mulberry tree	توت
Mandragora	لقّاح
Mandrake	نُقّاح
Marsh parsley	كرفس
Mask bladder	نافجة
Mastik tree	متصْطكا
Melon	بطيخ أصفر
Mature dates	رطب
Muskmelon	بطيخ أصفر
Mint	نعنع
Mother of thyme	نَمام
Musk	مسك
Memecylon	وَرْس
Mustard	خردل
Myrtle	مرسين — آس
Myrtle common	مرسين ، حبلاس
Myrtle sedge	قصب ذريرة
Nalta jute	ملوخية
Nutneg tree	بسباسة جوز الطيب
Nut tree	بندق
Oak tree	سنديان
Obse	أليــة
Officinal storax	ميْعة
Oil tree	بان
Olibanum tree	كندر
Olive tree	زيتون
Onion	بصل

Orange melon	عجّور
Oxalis	حُمّاض
Parson's nose	زمكي
Pepper	فلفل
Perfumed cherry	محلب
Persian buttercup	شقائق النعمان
Pipperidge	أمير باريس
Pistachio	فستق
Plug	إسطام
Point of the leaf	عقصة
Pomegranate	رُمّان
Poppy	خشخاش
Purslane	بقلة
Qarden Purslain	بقلة
Quince tree	سفرجل
Raisin	زبيب
Rape	لفت
Rice Plant	أرز
Roman laurel	رند
Rose bush	ورد
Rose tree	ورد
Rotl	رطل
Rue	سذاب
Saffron	زعفران
Saf- flower	عصفر
Safflower- false safron	قُرْطم

S ffron thist e	قرطم
Saltwort	أشنان
Sandarache	سندروس
Santal	صندل
Santal Wood	صندل
Starch	نشا
Scenuth	سُنْبل
Sesame	سمسم
Sesame oil	شَيْرج
Silky bent grass	هرنوة
Smallage	كراويا
Snake cucumberr	قثّاء
Soapwort	عرق الحلاوة
Sopt haired basil	أفرنجمشك
Sour orange	نارنج
Spinage,	سبانخ
Squirrel	سنجاب
Ste. luice cherry	محلب
Stinking ground pine	ريحان كافوري
Stone roller	فهر
Stopper	إسطام
Styrax Tree	ميْعة
Suger candy	سكر نبات
Sumach	سماق
Supur pepper	دار فلفل
Sweet basil	ريحان
Sweet bay	رند
Sweet Cumin	أنيسون

Sweet flay	قصب ذريرة
Sweet Majaram	مرزنجوش
Sweet sedge	قصب ذريرة
Swiss chard beet	سلق
Sycamine	توت شامي
Tail	أليـــة
Tamarind Tree	تمر هندي
Tamarind	تمر هندي
Tamarisk	طرفاء
T. salt tree	طرفاء
Tanner's Sumach	سُـمَّـاق
Tarragon	طرخون
Thyme	صعتر
Tongne gross	رشاد
Trigonella	حلبة
Truffle	كمأة
Turban	شقائق النعمان
Turnip	كرنـــب
Turnil	لِفت
Verdigris	زنجار
Verjuice	حصرم
Viola , violet	بنفسج
Vinegar	خل
Vine-shoot	زرجون
Walnut tree	جوز
Water lily	نيلوفـــر

Water melon	بطّيخ
Wheat	بُر
Wild thyme	نمّام
Willow	صفصاف
Wind grass	هَرْنوة
Wool flower	بستان إبروز
Wort	بزر قطونا
Zinc	توتياء

تصويب

١ – وقع خطأ مطبعي في رقم الصفحة ٣١٩ وكذلك الصفحة ٤٨٦ فرُقّمتا خطأً ٢١٩ و ٢٨٦ يرجى التصويب .

٢ – في الصفحة ٣٢٧ السطر ١٧ يجب فتح القوس بعد قول المقريزي بدلاً من إغلاقه ، واغلاق القوس بعد انتهاء الكلام ، أي بعد العبارة : وهي باب مفرد مع المستخدم في الكافوري » . والخطأ مطبعي فيرجى المعذرة .

٣ – ورد الرقم ٤٢ خطأ في الصفحة ٧٨١ والصواب ٤٠ .

٤ – وقع خطأ مطبعي في تسلسل الأرقام بالنسبة للشروح والتعليقات اعتباراً من الصفحة ٧٨٣ إلى الصفحة ٨٢٥ : من رقم ٤٦ إلى الرقم ١٧٠ .

وكذلك وقع خطأ آخر في تسلسل الأرقام من الصفحة ٨٤٧ رقم ٢٢٨ إلى الصفحة ٨٦٤ رقم ٣٠٣ فيرجى التصويب .

استدراك

١ – ورد في هامش الصفحة ١٨٧ شرح لكلمة « القناع » وحقها أن ترد في هامش الصفحة ١٨٨ رقم (١) وتليها الشروح مسلسلة .

٢ – سقط سهواً في الصفحة ١٩٠ السطر ١٦ في نهاية بيت الشعر،الرقم (٣) إلى جانب كلمة (الضيافن) وقد شرحت في الهامش تحت هذا الرقم .

٣ – ورد في الصفحة ٤٥٦ السطر ١٢ العبارة التالية « وفي الهوامش لنهاية رواية الاذنمة » تحذف هذه العبارة .

فهرس الخطـــأ والصواب

الصفحة	السطـــر	الخطـــــــــــــــــــــأ	الصـــــــــواب
٦	٨	للأستاذين	للأستاذتين
٦	٩	هدا	هذا
٩	٢هـ[١]	العماه	العماد
١١	٦ هـ	ط يقة	طريقة
١١	١١	بيبرس	تحذف الكلمة
١٢	٣	زوريـــة	زوربـــة
١٢	١٤	سنة ٦٠٨ هـ	٦٠٥ هـ
١٥	١٢	أبي فيراس	أبي فراس
١٦	١ هـ	أبي فيراس	أبي فراس
١٧	٨	لغامة	لغامه
١٩	٧	عبار	غبـــار
	١٥	آدابه أقلامـــه	آدابه وأقلامه
٢٠	٥	اخترّقته	اخترّمته
٢٣	١٦	استوقنا	استوقفنا
٢٥	١١	والجبـــز	والخبـــز
٢٦	١ هـ	التواث	الترّاث
٢٨	١	م	ثم
٣٠	١٣	نعـــدد	تعـــدد
	١٦	المراء	المرء

(١) هـ = هامش

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٣١	٣	أيبن	أبين
٣٥	١٤	الإسرف	الإسراف
٣٨	٨	لآذاب	لآداب
٤٢	٦	البر والشعر	البر والشعير
٤٤	٧	خبير	خبــز
	٢ هـ	قطعة	حذف الكلمة
٤٥	٣ هـ	العودة	العود
٤٦	١	بيئــة	بيئتــه
٤٨	٨	ولي السؤء	السوء
	٧ هـ	الجفاف	الخفاف
٥٣	١٦	كمرت	كثرت
٥٤	١٢	يستقطب	يستطيب
٥٧	٤ هـ	السودا	السوداء
٥٩	٦	مدعوية	مدعويه
٦٣	١٢	عظام أمرىء	عظام امرى
	١ هـ	للأبشيبهي	نلأبشيبهي
٦٦	١٥	يقطرق	يقطرن
٦٧	٣	لاترال	لاتزال
	١١	نقص كلمة (دون)	دون أن يقطع
	١٣	ن	ابن
٧٠	١٤	تعثى وتمثى	تعشى وتمشى
٧٤	١٥	سكــة	مسكــة
٧٥	٢٢	كمتزر	كاتزر
٧٧	١	نبريدها	تبريدها
٨٢	٢٠	حلسائه	جلسائه
٨٥	١٥	لحمــه	لحمــة

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
	١٦	وأن	وإن
٨٧	١٧	العم	العلم
٩٠	١٠	العد	القد
	١٨	ابن	بن
٩٧	٦	يغدها	يغذها
١٠٧	٨	السمس	السمن
١١١	١٩	صاحب الفخري	الفخري تحذف (صاحب)
	٢٠	في قولهم	في قوله
١١٣	٤	المرؤة	المروءة
١١٣	١٤	عيال أبو	عيال أبي
١١٦	١	هندها	عندها
١٢١	١٩	اشتمشت	استمشت
١٢٢	هـ	للحاحظ	للحافظ
١٢٧	١ هـ	وقــر	وقرب
١٢٩	١٥	ياابن	يابن
١٣٣	١٧	صناعة	ضباعة
١٤٠	٥	جرجاهم هم	حذف هم الثانية
١٤١	١٢	كمابه	كتابه
١٤٦	٨	قال أن	إن
	١٠	ال وم	الروم
١٤٩	٣ هـ	بن حبير	بن جبير
١٥٢	١١	وشرب	وشراب
١٥٣	١ هـ	السردار	السرار
	١ هـ	المساواة	المسارة
	٤ هـ	السكنجين	السكنجبين
١٥٥	٣ هـ	رؤوسا آ	رؤوساً

الصفحة	السطـــر	الخطـــــــأ	الخطـــــأ
١٥٧	١	يتأذىء	يتأذى
١٦٥	٨	الفصول	الفضول
١٦٧	٨	إنهضاماً	انهضاماً
	٣ هـ	دجنة	دخنة
١٧٩	٦	من	تحذف
١٨٠	١٠	اغريقيية	اغريقية
١٨٠	١١	السياسة	البيزنطية
	١٢	موظيفيه	موظفيه
١٨١	٤	أحاسيه	أحاسيسه
١٨٧	٢٠	في حب	في جـــب
	١ هـ	٢ ج	ج ٢
١٨٩	١٥	الوسول	الرسول
١٨٩	١٦	حمّة	حمـــة
	٣ هـ	القرآن	القرّآن
١٩٠	١٣	أشوة	أشوه
١٩١	٤ هـ	وازداردها	وازدرادها
	٥ هـ	ج ١٩ — ١٨	ج ١٩ — ص ١٨
٢٠٩	١٨	الخزير	الخزبز
٢٢٥	٧	كاالدنايز	كاالدنانير
	١٤	مائي	مائتي
٢٢٨	١٢	لفرني	بفرني
٢٣٠	١٢	بينّ	بينٍ
٢٣٢	١١	النحل	النمل
٢٣٦	٨	المنصر	المنصور
٢٤١	١٠	زوجته	زوجه
٥٢٤	٦	فيقــ ل	فيقـــول

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٢٧١	٩	القطرية	العطرية
٢٧٥	٨	زاره	زار
٣١٠	١٥	هاتين وعلمهما	هاتين الروايتين وعلمهما
٣١٢	٧	مزافقاً	مرافقاً
٣١٣	٥	أدباؤهم	أدبائهم
٣٢٩	١٣	الديبقي	الدبيقي
٣٧٠	٨	داوود	داود
٣٩٤	٩	قنطار	قنطاراً
	١٨	المطبخ (الأولى)	الطعام
٤٩٢	٤	تتسح	تفتح
٥٠٤	٧	مدجور	مد جوز
٥٥٠	٥	صنفة	صفة
٥٩٣	٢	الحمض	الحمص
٦٣٠	٣	الصفار	الصغار
٦٣٤	٨	الصفار	الصغار
٦٤٦	٥	للوزينج	اللوزينج
٦٥٣	١٣	نمر	تمر
٦٧١	١٢	كرمس	كرفس
٦٩٧	١	يقطنه	يقطينة
٧١٧	٢	عجه	عجة
٧٤٧	١	نسخة ل	نسخة ل*
٧٤٧	١ هـ	الورمى	الورى
٧٤٩	١ هـ	عءده	عاد
٧٥٢	١	م	ثم
٧٥٧	٣ هـ	والآ	والآية
٧٩٧	٦	بجوا	بوّا

الصـــــواب	الخطـــــأ	السطر	الصفحة
حذف الكلمة	للمقلة	٣	٨٢٥
مَيْعـة	مَيْقة	١	٨٨٦
Biscuit	Biscnit	٢	٧٨٤
جرز بوا	جوز بجوا	٦	٧٩٧
Elaeognus	Elaeagnus	١٦	٨٠٥
cholef	chalef	١٧	٨٠٥
وجمعه	وجـ معه	٢	٨٤٩
فريخة	فريخـه	٢	٨٤٩
Pistachio	istachio	١٦	٨٥٠
E. Grapes	Grapes	١٨	٨٥٥
F. Câprier..	Câprier.....	٣	٨٥٨
Flower of seville	Flower of a seville	٢٠	٨٥٨
Gourde	Goure	١٦	٨٦٠
Courge vide servant	Courgevie ervant	١٦	٨٦٠
E.	F.	٩	٨٦١

